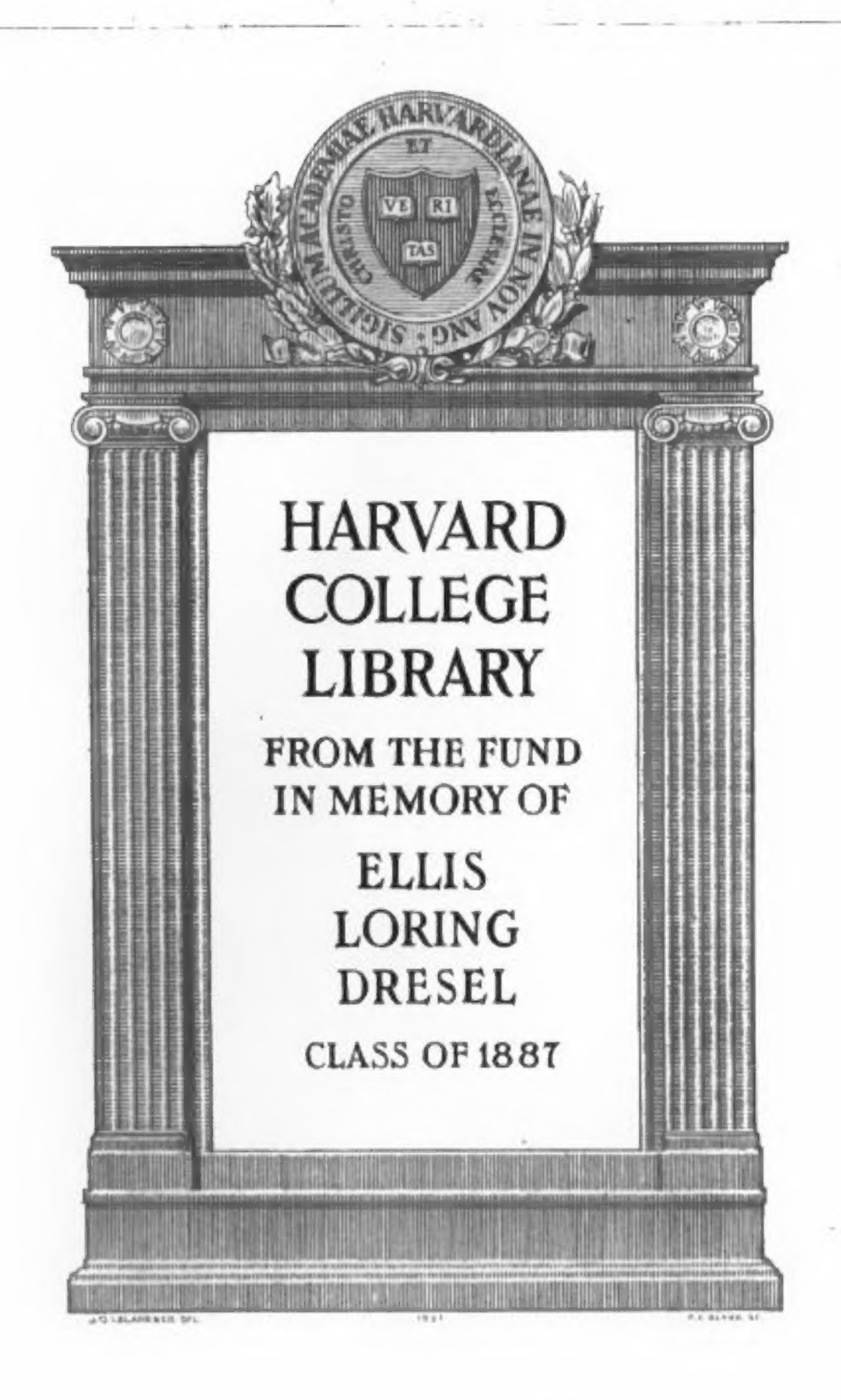
DER HOF-MARSCHALL: HANDBUCH ZUR EINRICHTUNG UND FÜHRUNG...

Ernst von Malortie




VE RI TAS
SIGILLUM ACADEMIAE HARVARDIANAE IN NOV ANG
CHRISTO ET ECCLESIAE
HARVARD
COLLEGE
LIBRARY
FROM THE FUND
IN MEMORY OF
ELLIS
LORING
DRESEL
CLASS OF 1887

Der Hof-Marschall.

Der Hof-Marschall.

Handbuch

zur

Einrichtung und Führung eines Hofhalts

von

C. E. von Malortie, Dr. phil.

Königlich Hannoverschem Hof-Marschall und Cammerherrn, auch Reise-Marschall Seiner Majestät des Königs von Hannover, Commandeur des Königlich Hannoverschen Guelphen-Ordens erster Classe, Großkreuz des Großherzoglich Oldenburgschen Haus- und Verdienst-Ordens, Ritter des Königlich Preußischen Rothen Adler-Ordens zweiter Classe mit dem Stern, Commandeur erster Classe des Kurhessischen Ordens vom goldenen Löwen, des Großherzoglich Sachsen-Weimarschen Falken-Ordens, des Herzoglich Braunschweigschen Ordens Heinrich des Löwen, des Herzoglich Sachsen Ernestinischen Haus-Ordens, des Herzoglich Anhaltschen Bären-Ordens und Ritter des Königlich Preußischen St. Johanniter-Ordens.

Zweite sehr vermehrte Auflage.

Hannover.

Im Verlage der Hahnschen Hof-Buchhandlung.

1846.

Seiner Majestät

dem

Könige von Hannover

seinem

Allergnädigsten Herrn

in tiefster Unterthänigkeit

gewidmet

von dem

Verfasser.

Vorrede zur ersten Auflage.

Nicht ohne Besorgniß empfehle ich die nachfolgenden Aufsätze der freundlichen Aufnahme meiner Collegen.

Das Interesse für die Sache, die mir von vielen Seiten gewordene Aufforderung, dem oft gefühlten Mangel ähnlicher Zusammenstellungen durch die Herausgabe dieser Fragmente abzuhelfen, konnten allein mich endlich bewegen, die für mich seit Jahren gesammelten Notizen und die Mittheilung der theilweise selbst mit nicht ungünstigem Erfolge getroffenen Einrichtungen dem Drucke anzuvertrauen und der Öffentlichkeit zu übergeben.

Die Beschreibung einer Hofhaltung, die nähere Beleuchtung der dabei in Frage kommenden Einrichtungen, so weit diese die höchste Vollkommenheit mit Ordnung und Ökonomie zu vereinigen sucht, kann von allgemeinem und sehr großem Interesse sein, da dadurch Ideen und durch die Anwendung Erfolge hervorgerufen werden, die auf ein erwünschtes, finanzielles Resultat führen, welches nächst der Leistung das Hauptziel und Streben des Hof-Marschalls bleibt.

Daß Ordnung und Strenge bei der Direction einer Hofhaltung daß das Befolgen fester Principe und eines Grundsystems in der Administration bei unermüdeter Aufmerksamkeit selbst unerwartet erfreuliche Resultate liefern können, dafür brauche ich meine Erfahrung nicht zu verbürgen, und darf mit dem Wunsche schließen, daß diese in bester Absicht dargebotenen Skizzen meinen nachsichtigen Collegen eine nicht unerfreuliche Erscheinung bleiben.

Schließlich bemerke ich noch, daß alle in dem Werke vorkommenden Zahlen, so weit sie Besoldungen 2c. angehen, nicht einem bestimmten Hofhalt entnommen, sondern gleich allen Anlagen nur als fingirte Verhältnißangaben, Vorschläge und Beispiele zu betrachten sind.

Hannover, 1842.

Der Verfasser.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Nachdem die erste Auflage dieses Buches vergriffen und mir der Wunsch bezeugt worden ist, eine fernere Auflage davon veranstaltet zu sehen, habe ich dessen Erfüllung um so lieber mich unterzogen, als mir dadurch die erwünschte Gewißheit geworden war, daß die Hoffnungen und Erwartungen, welche meine Arbeit in die Öffentlichkeit begleiteten, nicht unerfüllt geblieben sind. Dadurch bin ich denn auch ermuthigt, dem Buche in dieser ferneren Auflage eine noch weitere Ausdehnung zu geben. Ich habe einige Lücken auszufüllen versucht, welche mir bei einem immer tiefern Eingehen in die Sache bemerkbar wurden; ich habe ferner eine Vermehrung der Anlagen zu praktischer Anwendung angemessen gefunden, und endlich einen Anhang hinzugefügt, worin Beispiele von Reglements für einige Ober-Hof-Ämter &c. gegeben sind — dies Alles, weil ich glaubte, dem Buche dadurch ein allgemeineres Interesse zu geben, als worauf meine erste Arbeit vielleicht nur Anspruch machen durfte, um so mehr, als, soviel mir bekannt, ein ähnliches Werk nicht vorhanden ist. So weit ich davon entfernt bin, dafür zu halten, daß dies Buch ein Bedürfniß der Zeit sei, so wird dasselbe doch hoffentlich von dem Kreise des Publicums, welcher sich für Hofes-Verhältnisse interessirt, als ein nicht unwillkommenes Bild der Jetztzeit angenommen, und ihm vielleicht selbst in der Zukunft einige historische Bedeutung für das gegenwärtige Hofwesen beigelegt. Obwohl ich in dem Schlußsatze der Vorrede zur ersten Auflage bevorwortete, daß das Buch irgend einen bestimmten Hofhalt nicht darstellen solle, hat man dennoch verschiedentlich die Ansicht geäußert, daß der hiesige Hof darin abgebildet sei. Ich halte es nun, zumal bei dieser neuen sehr vervollständigten Auflage, erforderlich, einer solchen Ansicht auf das Bestimmteste zu widersprechen, indem, wenn ich auch nicht in Abrede stellen will, daß einzelne Theile dieses Buches mit den hier bestehenden Einrichtungen übereinstimmen, doch aber im Übrigen ein großer Theil der Anlagen nur meine persönliche Ansicht darlegt, und bloß zu dem vorliegenden Zwecke von mir bearbeitet ist.

Inhalt.

Anhang.

Einleitung.

Ein Ober=Hof=Marschall=Amt muß im Allgemeinen seinen Geschäftskreis auf die Einrichtung der Hofbedienung, Hofbewirthung, Verwaltung der Ökonomie und Haushaltsangelegenheiten, das Ceremoniell am Hofe, die Jurisdiction über die Hofbedienten und die Hof=Polizei, ingleichen auf die Hof=Bau= und Meublirungs=Sachen der Schlösser ausdehnen, und würden sich die sämmtlichen Geschäfte hiernach eintheilen lassen in:

1) administrative,
2) gerichtliche,
3) polizeiliche.

Zu den administrativen Geschäften gehören:

a) Einrichtung der Hofbedienung, das Ceremoniell und die Bewirthung am Hofe;
b) die Bestallungssachen der in Dienstangelegenheiten unter dem Ober=Hof=Marschall=Amte stehenden Hofbedienten;
c) die Aufsicht über die Hofdienerschaft, insonderheit die Dienstangelegenheiten sämmtlicher Officialen, Livrée= und untern Bedienten;
d) die Ökonomie und Haushaltsangelegenheiten im weitesten Sinne;
e) die Bausachen herrschaftlicher Schlösser;
f) die Ameublements=Gegenstände;
g) die Reisen und desfalls erforderliche Einrichtungen.

Was die Gerichtsbarkeit eines Ober=Hof=Marschall=Amts betrifft, so muß dieselbe schon der Natur des Verhältnisses zufolge keine reale, sondern eine, den Hofbedienten allenthalben folgende

persönliche sein und sich auf alle wirkliche Hofbediente sämmtlicher Hof-Departements beziehen, denen bei ihrer Anstellung eidliche Verpflichtung für die Zwecke des Hofstaats auferlegt worden. Daß sich diese Bestimmung auf den Hofstaat und die Hofdienerschaft der Mitglieder des Fürstlichen Hauses erstreckt, kann nur zweckmäßig erachtet werden. Angemessen ist es, daß unter die Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amts auch alle in Pension befindliche Hofbediente gehören, so wie die Domestiquen derjenigen Personen, welche der Jurisdiction desselben unterworfen sind.

Bei höhern Hofbeamten, welche auch eine andere Bedienung bekleiden, vermöge welcher sie der Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amts nicht unterworfen sind, mag bei persönlichen Klagen, welche nicht lediglich aus dem Dienstverhältnisse hervorgehen, dem Kläger die Wahl des Gerichts zustehen.

Die Gerichtsbarkeit eines Ober-Hof-Marschall-Amts muß in Ansehung aller Personal-Klagen, welche unter den, dieser Gerichtsbarkeit unterworfenen Personen, oder wider dieselben vorkommen, völlig unbeschränkt sein, und muß das Recht der polizeilichen Bestrafung, soweit solches dem Civilrichter zusteht, in sich begreifen. Real-Klagen würden vor dasjenige Civil-Gericht gehören, unter welchem die streitigen Sachen belegen sind.

Was die freiwillige Gerichtsbarkeit angeht, so muß ein Ober-Hof-Marschall-Amt befugt sein

1) letztwillige Verfügungen auf- und anzunehmen;
2) Vormundschaften der minderjährigen Kinder verstorbener Hofbediente und
3) Verlassenschaftssachen der letzteren wahrzunehmen.

Sehr angemessen ist es jedoch, wenn das Ober-Hof-Marschall-Amt die vorfallenden Civil-Klagen, welche dasselbe in Güte und ohne besondere Weitläufigkeit nicht erledigen kann, im Anfange, oder im Laufe des Processes an dasjenige obere Justiz-Collegium abgeben kann, in dessen Gerichtssprengel der Beklagte wohnhaft ist.

Gleichfalls ist es zweckmäßig, daß das Ober-Hof-Marschall-Amt die Befugniß habe, Vormundschafts- und Verlassenschafts-Sachen an die zuständigen Obergerichte abzugeben.

Wenn gegen ein Erkenntniß des Ober-Hof-Marschall-Amts in solchen Sachen, welche nicht den Dienst und die Disciplin der demselben untergebenen Personen betreffen, Rechtsmittel eingelegt werden,

so ist nach der Wahl des Rechtsmittels die Sache an ein anderes oberes Justiz-Collegium abzugeben. Die Justiz-Verwaltung sei gebührenfrei; nur für gerichtliche Geschäfte außerhalb der Gerichtsstube dürften Gebühren bezahlt werden, z. B. für Versiegelungen, Testaments-Aufnahmen ꝛc. Geringe Hofbediente würden auch diese frei haben. Criminal-Gerichtsbarkeit dürfte einem Ober-Hof-Marschall-Amte nicht zustehen. Begeht ein Hofbedienter ein Verbrechen, so kann das Ober-Hof-Marschall-Amt die Untersuchung einleiten und, in sofern es erforderlich ist, die Verhaftung verfügen, die Sache müßte jedoch baldthunlichst an ein Obergericht abgegeben werden.

Was die polizeilichen Geschäfte betrifft, so muß einem Ober-Hof-Marschall-Amte die Polizeigewalt in dem Maße, wie solche einem Civilgerichte überhaupt zusteht, und zwar für die in den Grenzen seines Jurisdictionsbezirks liegenden Schlösser, Gärten, das Hoftheater u. s. w. übertragen werden.

Was nun das bei einem Ober-Hof-Marschall-Amte anzustellende Personal angeht, so ist dieses eine nicht weniger wichtige Angelegenheit, welche einer ganz besonderen Beleuchtung würdig erscheinen dürfte.

Wenn obiger Voraussetzung zufolge eine so große Menge Geschäfte mit jenem vereinigt werden, so würde im Allgemeinen die Besetzung eines Ober-Hof-Marschall-Amts durch mehrere Cavaliere, etwa 3 bis 4, den Vorzug verdienen, da eine collegialische Berathung der einzelnen Sachen gewiß in sehr vielen Beziehungen wünschenswerth bleibt. Wenn das Collegium zugleich Gerichtsbehörde ist, so erscheint solche um so mehr nothwendig. Bei der Besetzung mit einer Person sind für die einzelnen Branchen viele Secretaire erforderlich und dieses hat gewiß bedeutende Nachtheile. Übrigens bleibt eine Trennung der einzelnen Geschäftszweige Bedingung der vorgedachten Einrichtung; denn die eigentliche Direction des innern Haushalts muß durchaus in einer Hand bleiben. Wenn zwar der Ober-Hof-Marschall als der oberste Chef der Königlichen Hofhaltung das Präsidium in dem Ober-Hof-Marschall-Amte führt und die daraus folgenden Rechte ausübt, auch namentlich den Stab übernimmt, wenn große ceremonielle Galla-Couren und Hoffeste Statt finden, so muß dagegen der Hof-Marschall den täglichen Hofdienst allein wahrnehmen und den gewöhnlichen Haushalt und Dienst der Hof-

haltung als eine besondere Abtheilung des Ober-Hof-Marschall-Amtes ausschließlich leiten. Diese Geschäfte bezielen

1) die Einrichtung der Hofbedienung und die Bewirthung bei Hofe;
2) die Aufsicht über die Hofdienerschaft, insonderheit die Dienst-Angelegenheiten sämmtlicher Officianten, Livree- und andere Bediente;
3) die Ökonomie und Haushalts-Angelegenheiten im engeren Sinne;
4) die Reisen und deshalb erforderlichen Einrichtungen.

Der Hof-Marschall hat ferner das Präsidium bei gewöhnlicher Tafel, welches insbesondere in sich begreift

1) das Annonciren des Diners,
2) die Revision und Bestimmung der Küchenzettel,
3) die Bestimmung der Weine,
4) die Ordnung des Sitzens bei Tafel,
5) den eigenen Platz an der Tafel.

Bei großen ceremoniellen Diners, wo der Ober-Hof-Marschall den Stab übernimmt, hat daher das Präsidium nur dasjenige wahrzunehmen, dessen unter den Nummern 1. 4. 5. gedacht ist.

Es würde ein Ober-Hof-Marschall-Amt nun vielleicht folgender Maßen zu besetzen sein: mit

1) einem Ober-Hof-Marschall,
2) einem Hof-Marschall,
3) einem votirenden Mitgliede (namentlich für die Administration der Bausachen),
4) einem Hofsecretair,
5) einem Ober-Hof-Commissair,
6) einem Registrator, der zugleich Expedient ist,
7) 2 bis 3 Rechnungsbeamten,
8) einem Küchschreiber, als General-Ausgeber und Controleur der Consumtibilien,
9) den erforderlichen Copiisten und
10) einem Boten.

Für die Bausachen würden außerdem

1) ein Baurath,
2) 2 bis 3 Bau-Inspectoren oder Bau-Conducteure, diese freilich

nach Bedürfniß und nach dem Umfange der Geschäfte, erforderlich sein.

Die gerichtlichen Geschäfte müssen ausschließlich von dem Hofsecretair bearbeitet und geleitet werden, obwohl sehr wünschenswerth ist, daß auch die Mitglieder juristische Kenntnisse besitzen.

Was die Geschäfte dieser sämmtlichen Personen angeht, so wird eine Darstellung derselben sich durch die Mittheilung der einzelnen Instructionen am vollständigsten erledigen und schließe ich an:

sub № 1 eine Instruction des Hofsecretairs,
" " 2 " " des Ober-Hof-Commissairs,
" " 3 " " des Registratur- und Canzlei-Personals,
" " 4 " " der Hofstaats-Casse-Beamte,
" " 5 " " des Küchschreibers,
" " 6 " " des Boten.

Capitel I.

Die Hof-Dienerschaft.

---

§. 1.

Hofdienerschaft.

Was die Hofdienerschaft im Allgemeinen und namentlich die Anzahl derselben betrifft, so lassen sich darüber keine bestimmte generelle Grundsätze feststellen, da hier die Größe des Landes und die Verhältnisse jedes Hofes in Betracht kommen müssen. Die Bedürfnisse sind in den einzelnen Fällen zu verschieden, um auch nur approximativ hier eine Norm festzustellen. Mag die Dienerschaft nun gering oder groß sein, sie wird in einzelnen Fällen bei einzelnen Leistungen nie ausreichen, und da wird die Administration auf fremde Hülfe greifen müssen, die denn auf das System zurückgeführt werden muß, welches weiter unten §. 3 näher erörtert werden wird. Anl. №. 7 enthält beispielsweise die Übersicht der in dieser Abhandlung angenommenen Anzahl der Hofdienerschaft, welche nach ihren verschiedenen Classen einen Anhaltspunct für das Verhältniß der Classen gegen einander ergiebt.

Was die Geschäfte jedes Hofbedienten angeht, so wird es von Interesse sein, auch hier Instructionen kennen zu lernen, welche generell die Pflichten enthalten, die den Einzelnen auferlegt werden, und füge ich zur Erläuterung des Dienstverhältnisses die Instructionen

eines Ober-Castellans,
eines Castellans,
der Haushofmeister,

eines Hoffouriers,
„ Cammerdieners,
der Kellerbedienten,
eines Kellergehülfen,
„ Küchenmeisters,
„ Mundkoches,
einer Caffee-Frau,
eines Silberdieners,
„ Silberlakais,
„ Silbergehülfen,
„ Leibjägers,
„ Heiducken,
„ Hoflakais,
„ Tafellakais,
„ Tafelgehülfen,
„ Portiers,
der verschiedenen Schloßwächter und der Tagelöhner
sub №. 8 bis 32 incl. hieneben an.

§. 2.

Besoldung der Dienerschaft.

Über die Besoldung der Hofdienerschaft besondere Grund-Principien und Regeln zu geben, würde bei näherer Erwägung dieser Angelegenheit auf bedeutende Zweifel stoßen lassen. Zunächst wird eine Besoldungs-Norm sich nach der Größe des Landes und ferner nach den innern Verhältnissen desselben, sowie nach dem Geldwerthe richten. Unter Beobachtung aller dieser Grundsätze ist hauptsächlich erforderlich, zwei Puncte bei Bestimmung der Besoldung zu berücksichtigen:

1) eine hinreichende Besoldung, um den Diener in den Stand zu setzen, nach seinen Verhältnissen angemessen zu leben, und den Hof gegen Unterschleif und Betrügerei zu sichern;
2) ein Steigen der Besoldung in einzelnen Classen, damit gute Dienste belohnt und auf diese Weise anerkannt werden können, und damit es namentlich möglich ist, auch ohne Beförderung aus einer Dienstclasse in die andere, die Verhältnisse des Dienenden zu verbessern.

Die Schwierigkeiten, welche sich bei jeder Besoldungsbestimmung, in den höchsten, wie niedrigsten Graden darstellen, die so leicht dem Besoldeten beiwohnende Überzeugung, zu schlecht besoldet zu sein, dürfte nirgends leichter hervorgerufen werden, als bei einer Hofdienerschaft, wo die tägliche Beobachtung des Wohllebens und scheinbare Beiseitesetzung der Ökonomie leicht diese falsche, und in jenen Beziehungen nachtheilige Überzeugung hervorrufen kann.

Im Allgemeinen würde ich mich nun bei einer Hofdienerschaft für eine freie Station incl. Wohnung und Kost entscheiden, wenn es sich erreichen ließe, daß dieselbe unverheirathet bliebe, namentlich dürfte eine s. g. Casernirung der Hof-Livree-Dienerschaft, wo dieselbe unter streng militairischer Zucht und Ordnung verbliebe, das Wünschenswertheste sein. Ich glaube aber, daß dieses in den meisten Fällen unerreichbar bleibt, und wird daher auf eine angemessene Besoldung in Gelde zurückgegangen werden müssen, da die Bewilligung freier Wohnungen für verheirathete Hofbediente Manches gegen sich haben dürfte. Jedenfalls bleibt es räthlich, den Leuten im Dienst freies Essen zu gewähren, da die Entfernung von den Dienstfunctionen die pünctliche Ausführung derselben hindert und man auf der anderen Seite zu Näschereien Veranlassung giebt, denen man nicht genug entgegenarbeiten kann.

Die Dienstverhältnisse der Officianten gestatten schon eher, als Theil ihrer Besoldung, einen Cammertisch, so sehr dieselben auch dagegen eingenommen sein mögen, weil ihnen Kostgeld (da sie in den meisten Fällen verheirathet sein werden) viel erwünschter sein dürfte. Es ist aber auch bei den Officianten für den Dienst nothwendig, daß dieselben in dem Residenzschlosse stets anwesend bleiben, und hat es für die Erhaltung ihres unbescholtenen Rufs gewiß großen Werth, ihnen einen anständigen und guten Cammertisch zu gewähren.

Indem in den Anlagen №. 33 et 34 der Küchenzettel enthalten ist, worin der Officianten-Cammertisch, so wie das Essen der Livree-Dienerschaft bestehen könnte, lege ich in der Anlage №. 35 eine Besoldungstabelle gleichfalls vor, welche in ihren Positionen für den Hof eines Königreichs dritten Ranges in Norddeutschland angemessen empfohlen werden kann. Wollte man in diesen die oben angedeuteten Classen anwenden, so würde ich in den einzelnen Fällen die Modification in 3 Abbtheilungen zu ¼ Differenz der Besoldungs-Positionen vorschlagen, z. B.

Lakais 1. Classe	300 ℛ		
„ 2. „	250 ℛ	bare Besoldung.	
„ 3. „	200 ℛ		

außer den Naturalien u. s. w. Jedenfalls bleibt es angemessen, daß die Lakaien nicht zu bejahrt sind, und möchte ich dieselben nur von 20 bis 40 Jahren als solche angestellt wissen. Daß es für den Dienst nicht erwünscht ist, den Lakaien zu gestatten, sich zu verheirathen, bedarf keiner weitläuftigen Auseinandersetzung, da im Allgemeinen ein Verheiratheter seinen Dienst nicht mit der Präcision verrichten wird, weil nur zu bald, namentlich wenn Familie hinzukommt, Nahrungssorgen eintreten, die mit dem Alter der Kinder, mit dem Wunsche für deren Versorgung, nur wachsen müssen. Wird jedem Livree-Bedienten gestattet, sofort zu heirathen, so ist die Aussicht auf eine große Familie wohl sehr wahrscheinlich, und die daraus dem Hofe und dem Landesherrn erwachsenden Nachtheile sind ganz unabwendbar.

Da es sich jedoch nicht wird erreichen und in einzelnen Fällen rechtfertigen lassen, das Cölibat bei einer Hofdienerschaft einzuführen, so bin ich nur der Ansicht, eine Beschränkung dadurch einzuführen, daß die Livree-Bedienten ein gewisses Alter, etwa das 30ste Lebensjahr erreicht haben müssen, um überall einen Consens zu erbitten, und daß ferner die Zahl der Verheiratheten auf eine Quote, etwa ¼ der ganzen Livree-Dienerschaft, beschränkt werde, sowie denn bei Ertheilung des Consenses die äußern Verhältnisse der Verlobten zunächst in Frage kommen dürften. Indirect läßt sich gegen das Heirathen noch dadurch einwirken, daß man den Unverheiratheten Vortheile zusichert, welche namentlich in freier Wohnung bestehen können, da der Dienst in vielen Beziehungen angemessen erachten läßt, wenigstens einige Livree-Bediente in den bewohnten Schlössern wohnhaft zu haben.

Den Officianten die Verheirathung zu untersagen, ist schon bedenklicher und bei diesen die Beschränkung weniger zu empfehlen.

Erforderlich und dem Verhältniß angemessen ist es, den Arzt und die Apotheke für die Königliche Hofdienerschaft in Krankheitsfällen zu bezahlen, so wie eine große Wohlthat für dieselbe eine Vergütung für Bade- und Brunnen-Curen bleibt. Um diese Vergünstigungen zu erreichen, empfehle ich, nach der Anzahl der Hofdienerschaft, einige Ärzte mit fester Besoldung anzustellen, und der Hofdienerschaft zur

Pflicht zu machen, den ärztlichen Rath dieser in Anspruch zu nehmen. Mit einer Apotheke rathe ich auf längere Jahre einen Vertrag zu schließen und sich über eine jährliche Aversional-Summe zu verständigen. Für Brunnen-Curen muß endlich eine angemessene Summe jährlich bewilligt sein, ein s. g. Brunnen-Gelds-Fonds, der unter die betreffenden Hofdiener, soweit ihnen Curen verordnet werden, pro rata vertheilt wird. Die Nothwendigkeit einer Bade- oder Brunnen-Cur muß von einem der Hofärzte amtlich bescheinigt werden und bleibt das Besuchen fremder Bäder nur in dringenden Fällen gestattet.

Ein Vortheil der Hofdienerschaft besteht endlich in den Präsent-Geldern, die von fremden Herrschaften gegeben werden. Hinsichtlich der Vertheilung derselben würde der generelle Grundsatz empfehlenswerth bleiben, daß jedes Geschenk in Gelde in die Casse abgeliefert wird. Jährlich würden die Geschenke nach den in der Anlage № 36 enthaltenen Principien vertheilt werden können, und bleiben von den einzelnen Geldgeschenken nur die Personen ausgeschlossen, welche Sachgeschenke, als Pretiosen rc., erhalten haben, wie dieses häufig der Fall ist.

Hinsichtlich der Dienerschaft muß nun bestehen:

1) ein vollständiges Livree-Reglement, enthaltend, was Jeder an Livreestücken und wie oft er sie erhält. Ich füge beispielsweise einen Entwurf sub №. 37 bei;
2) ein Ajustir-Reglement, welches ich sub №. 38 beifüge;
3) ein Straf-Reglement.

Was die Strafen der Hof-Dienerschaft angeht, so bestehe

a. der erste und schärfste Grad in der Entfernung aus dem Dienste, welche auf den Grund der Annahme mit vierwöchentlicher Dienstkündigung motivirt werden kann.

Was diese vierwöchentliche Dienstkündigung betrifft, so läßt sich gegen diese bei der Annahme eines Hofbedienten zu machende Bedingung Manches einwenden, ich muß dieselbe dennoch für angemessen erachten, da die Anwendung lediglich in der Hand des Ober-Hof-Marschall-Amtes liegt und jedenfalls nur in den äußersten Fällen eintreten kann. Für den Dienst selbst, für den bei jedem Hofdienste erforderlichen, besonderen Diensteifer bleibt nothwendig, daß der Dienende sein Verhältniß der Tüchtigkeit seiner Leistungen verdankt und bei keinem Dienste dürfte es wichtiger

bleiben, diesen Eifer rege zu erhalten, als bei einem Hofdienste, wo eine eben begangene Nachlässigkeit sich, wenn auch für die Folge vermeiden, doch in dem einzelnen Falle schwer verbessern läßt.

b. Der zweite Grad einer Disciplinar-Strafe bestehe in einer 12- bis 24stündigen Haft auf der Schloßwache oder einem eignen Locale.

c. Der dritte Grad in der besonders angemessenen Versetzung in den Dienstverhältnissen und namentlich vom s. g. ordinairen in den ordonnancirten Dienst. Ein Lakai wird z. B. vom Hausdienste in den letzteren versetzt. (Conf. §. 3.)

d. Den vierten Grad bilden Geldstrafen von 4 ggr bis 2 ℔, und würden diese für alle Nachlässigkeiten, bei allen Dienst-Versehen erkannt werden. Diese Geldstrafen müssen monatlich in eine Tabelle getragen und am Ende des Monats festgestellt werden, um dann die Ordonnance zur Decourtirung am Gehalte ertheilen zu können. Die Geldstrafen werden durch öffentlichen Anschlag in dem schwarzen Kasten geschärft.

e. Den fünften Grad der Strafen bilden Verweise, die entweder sofort mündlich oder schriftlich oder, wenn das Versehen gröber ist, auf dem Ober-Hof-Marschall-Amte zu Protokoll gegeben werden.

Die Verhängung dieser Strafen wird den besten Erfolg haben, und sind sie, wenn nicht zu häufig angewandt, als besonders wirksam zu empfehlen. Die Anwendung selbst unterliege indeß keinen besonderen Regeln und namentlich sei die Anwendung eines höheren Grades nicht dadurch bedingt, daß ein anderer geringerer bereits angewandt worden ist.

4) Belohnungen. Die Erfüllung der Berufspflichten kann nicht immer Grund zu extraordinairen Vergünstigungen sein, und die Belohnung für treu erfüllte und gut geleistete Dienste kann nicht immer sofort erfolgen. Bei einer Hofdienerschaft wird die Beförderung oder Versetzung in eine günstigere Lage und die damit verbundenen äußern Vortheile die passendste Belohnung bleiben, und ist es wünschenswerth, diese möglich

zu machen und durch sie einzelne, besonders thätige Mitglieder der Hofdienerschaft zu belohnen. Da diese Beförderung nun aber in äußern Verhältnissen ihren Grund hat, und sich nicht in einzelnen Fällen hervorrufen läßt, so dürften die Belohnungen außerdem und von Beförderung abstrahirt, bestehen

1) in Ertheilung von Ehrenzeichen,
2) in Remunerationen in Gelde,
3) in schriftlichen und mündlichen Belobungen,
4) in einer Belobung, welche der gesammten Hofdienerschaft auf geeignete Weise zur Kenntniß zu bringen ist.

§. 3.

Hofbedienung.

Einer der umfassendsten Zweige der Wirksamkeit des Ober-Hof-Marschall-Amts ist die Benutzung der Hofbedienung.

Die eigentliche Hofbedienung im engern Sinne des Worts zerfällt in Officianten, die nicht in Livree stehen, und in Livree-Dienerschaft. Diese theilt sich dann wieder in

1) höhere, s. g. volle } Livree-Dienerschaft.
2) niedere, s. g. halbe }

Eine zweckmäßige Benutzung der Dienerschaft, deren Erhaltung in hinreichender, angemessener Thätigkeit, dieses sind Aufgaben, die nur mit größter Umsicht zu lösen sein dürften und eine gründliche administrative Einrichtung erheischen.

Meiner Meinung nach kann auch hier nur ein rein militairisches System Anwendung erleiden, und nur die genaueste Controle, die größte Strenge kann diesen Theil der Administration sichern. In Beziehung des Dienstes läßt sich die Dienerschaft eines Hofes in 2 Haupttheile classificiren:

1) den s. g. festen und stehenden Dienst, und
2) den ordonnancirten Dienst.

Unter dem ersten Dienst verstehe ich denjenigen, welcher hinsichtlich seiner objectiven Leistungen gleich bleibt. Es gehört zu diesem Dienste der bei den Allerhöchsten Herrschaften, welcher aus vielfachen Gründen nicht auf eine zu große Anzahl von Personen gelegt werden darf, da jeder zu häufige Wechsel sehr unangenehm ist. Hier würde ein alternirender Dienst eintreten, soweit er nicht ständig sein muß.

Ist ein alternirender Dienst für dasselbe Geschäft regulirt, so wird es dadurch jedem Dienenden möglich, ganz genau mit den besonderen Rücksichten vertraut zu werden, welche der Dienst erheischt. Diese Bestimmung hat den zweiten, sehr wesentlichen Vortheil, daß, wo einer Dienstabtheilung irgend Sachen von Werth, wie z. B. Silberzeug, anvertraut werden müssen, die Controle von selbst entsteht.

Was den ordonnancirten Dienst angeht, so bildet dieser den Gegensatz, da hier ein steter Wechsel eintritt. Das praktische Beispiel wird das ganze System erläutern. Es ist zweckmäßig, täglich bei dem Hofe einen Dienst-Rapport aufzustellen, wie der sub №. 39 anliegende.

Dieser Rapport muß, soweit er den Dienst betrifft, am Tage vorher an einem, den Hof-Bedienten zugänglichen Orte angeschlagen werden, und muß jeder angewiesen sein, sich genau zu unterrichten, welcher Dienst für ihn auf den andern Tag bestimmt ist. Am Tage selbst muß der Hof-Marschall ein Original des Rapports erhalten.

Die Tabelle läuft auf einem s. g. Röster, und außerdem muß Jedem in jeder Abtheilung genau vorgeschrieben werden, was er in derselben als zum ersten und zweiten oder dritten Dienst zu besorgen hat. Angenommen z. B. die Leib-Cammerdiener haben sämmtlich jeden Tag Dienst, so sei der vom ersten Dienst den ganzen Tag im Vorzimmer und zugleich derjenige, welcher an diesem Tage die Befehle des Allergnädigsten Herrn empfängt. Dieser erscheine an dem Tage bei Tafel, während der zweite Dienst dann seinen Platz im Vorzimmer einnimmt. Der Hausdienst z. B. habe die Ordnung im Hause und die Erleuchtung in den Zimmern zu besorgen. Der erste Dienst sei den ganzen Tag, selbst Nachts gegenwärtig; der zweite und dritte Dienst assistire, erscheine stets bei Tafel und sei die Abende gegenwärtig.

Nur die mit 0 bezeichneten Personen erscheinen an dem Tage nicht im Residenz-Schlosse, der erste Dienst, sowie der zweite Dienst stets, und bei Diners muß dann nach Bedürfniß von den Personen, die keinen Dienst haben, aus allen Abtheilungen die erforderliche Zahl beordert werden.

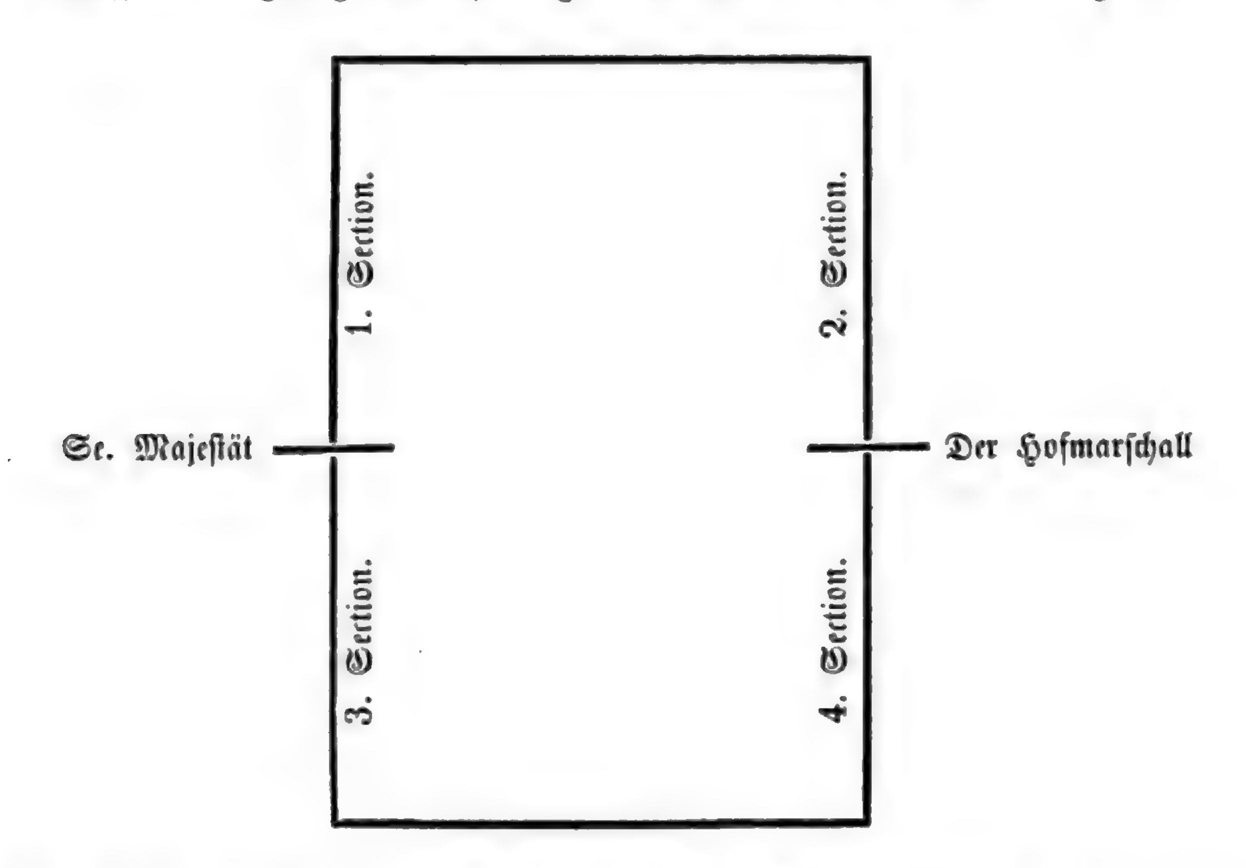
Wenn es nun gelungen ist, den Dienst im Hause durch diese Einrichtung, die auf das genaueste durch den Haushofmeister controlirt werden muß, zu sichern, so ist ein wesentlicher Hauptpunkt die Auf-

wartung bei Tafel und bei den Gesellschaften. Auch in dieser Beziehung bestehe ein festes Reglement, welches sich namentlich dadurch bewähren dürfte, daß eine große Raschheit, Ordnung und Ruhe erreicht wird. Diese drei Sachen sind nur durch eine sehr genaue Eintheilung des ganzen Servir= und Aufwarte=Geschäfts bedingt.

Bei jedem größern Diner z. B. von 50 bis 60 Personen führe der Ober=Hof=Commissair (Hofstaats=Secretair) die General=Aufsicht; es haben dann

1) zwei Officianten die Aufsicht über die Dienerschaft und den Gang der Aufwartung.
2) Jede fürstliche Person erhalte einen Cammerdiener zur persönlichen Aufwartung, welcher von einem Livree=Bedienten assistirt wird.
3) Zwei Silberdiener haben die Aufsicht und Controle des Silberzeuges, hinsichtlich der Servirung selbst und des Gebrauches.
4) Ein Mundschenk und 2 Hofweinschenken haben die Direction der Servirung des Weines.

Sodann wird ein solches Diner ad 50 bis 60 Personen, wie die als Beispiel beigefügte Zeichnung ausweiset, in 4 Sectionen getheilt.



Die Tafel wird zu dem Ende von dem Mittelpunkte an auf beiden Seiten rechts und links getheilt gedacht, und bei 60 Personen

werden 15 von 7 bedient, welche auf das strengste angewiesen sind, den Theil der Tafel nicht zu verlassen. Jeder der 7 Personen hat seinen festen Dienst.

Der Officiant servirt;

3 Livree-Bediente warten stets auf;

2 haben die Saucen und Nebenschüsseln zu serviren;

1 ist in jeder Section Hülfe des Weinschenks; diese 3 werden aber zum gewöhnlichen Aufwarten auch benutzt, da jene Nebengeschäfte die betreffenden Leute nicht stets in Anspruch nehmen.

Diese Eintheilung, welche in den 4 Sectionen gleich bleibt, findet nun in der Küche ihre Basis, da jede Schüssel und jede Sache viermal bereitet wird. Bedingung der Ausführung ist, daß die Leute ihren Platz nicht verlassen, weil das Durcheinanderlaufen der aufwartenden Personen stets zu den größten Verwirrungen und wiederholtem Lärm führt. Um dieses „den Platz nicht verlassen" zu erreichen, ist es erforderlich, daß die Nebentische gehörig beachtet werden, da auf diesen die gereinigten Utensilien stets gefunden werden müssen, und ist dieses nun wieder das Geschäft der Silberlakaien und Gehülfen, von denen auch wieder 4 die vier Theile der Nebentische in jenen Beziehungen respiciren. Eine ähnliche Einrichtung bestehe hinsichtlich des Weins, wo die Gläser von den Kellergehülfen (Lakaien) in Ordnung gehalten werden. Was das Tragen der Speisen angeht, so sind hier ebenfalls wieder 4 Abtheilungen, welche die Speisen von der Küche bis auf das Buffet fördern.

Dieses in Obigem vorgelegte Beispiel bildet die Basis jeder Aufwartung und läßt sich mit einer geringeren Personenzahl ebenfalls einrichten, wenn nur das System befolgt wird. Es läßt sich dasselbe bei der kleinsten, wie bei der größten Tafel stets auf das präciseste ausführen.

Dasselbe System ist bei 30 und 40fachem Service anzuwenden und sind einige Hofdienerschafts-Eintheilungen als Beispiel und Erläuterung sub № 40 et 41 beigefügt.

Was insbesondere Gesellschaften angeht, so wird hinsichtlich der Dienerschaft auch hier ein gleiches Princip zum Grunde gelegt und genau bestimmt, worin die Leistungen der Einzelnen bestehen sollen.

Die Anzahl der Gesellschaft wird z. B. entscheiden, wie viel s. g. Gänge die Collation haben muß und erhält jeder Gang seine

Section aus der Dienerschaft. Angenommen, es sind vier Gänge nöthig, so werden 4 Hofbediente Thee präsentiren, jeder von diesen vieren wird von 2 begleitet werden, welche z. B. Backwerk ꝛc. präsentiren, und endlich andere 2 in seinem Gefolge haben, welche die leeren Tassen einsammeln; dieses letztere ist namentlich eine sehr nothwendige Sache, da nichts dem Anstande mehr zuwider läuft, als wenn leere Tassen, Gläser ꝛc. in dem Gesellschaftsraume umherstehen. Das Serviren der anderen Erfrischungen geschieht auf gleiche Weise mit obigen 5 hier beispielsweise angenommenen Hofbedienten.

Was nun die niedere Dienerschaft angeht, so ist hinsichtlich der derselben zu ertheilenden allgemeinen Instruction sowohl bei der männlichen als weiblichen eine genaue Vertheilung und Bestimmung der Arbeiten nothwendig. Jeder muß genau wissen, worin seine Arbeit besteht, und bleibt deshalb wünschenswerth, diese nach den Localen zu bestimmen und zu vertheilen. Ich empfehle hier einen nach der Zahl der Geschäfte zu entwerfenden Vertheilungs-Plan, der als Basis angenommen wird, sich jedoch nicht generell vorschreiben läßt, da hier nur locale Verhältnisse im concreten Falle entscheiden können. Da Beispiele die Sache am besten verdeutlichen, so füge ich in der Anl. № 42 einen solchen Vertheilungs-Plan bei, welcher, analog angewandt, leicht nachzuahmen ist.

Ich muß zum Schlusse noch einige Worte über die Tagelöhner hinzufügen, indem für eine Hofhaltung das Tagelohn als eine sehr bedeutende, jedoch wohl unvermeidliche Ausgabe, besonderer Beachtung empfohlen bleibt. Das s. g. Tagelohn ist im Allgemeinen eine Vergütung für außerordentliche Hülfe, die den Angestellten wird, und gehört zu den Gegenständen, bei welchen Mißbräuche nur zu leicht eintreten, und woraus der Hofhaltung schwer zu vermeidende Ausgaben erwachsen, indem auch hier nur durch eine umsichtige Administration vorgebeugt werden kann.

Um diesen Gegenstand genügend zu erschöpfen, muß man darauf zurückkommen, daß bei der Einrichtung der Hofhaltung, bei Bestimmung der Arbeitskräfte, namentlich der Personenzahl, ein Normal-Zustand angenommen werde. Daß dieser überschritten werden kann, indem die Leistungen von den vorhandenen Personen in außerordentlichen Fällen nicht sämmtlich erfüllt werden können, ist unläugbar. Außerdem werden verschiedene Geschäfte bei einer Hofhaltung vorkommen, die sich nur durch s. g. Tagelöhner verrichten lassen, weil

die Geschäfte nicht ebenmäßig das ganze Jahr dauern, wie z. B. das Geschäft der Heizung und die mit diesem in Verbindung stehenden Arbeiten, oder weil die Leistung an sich der Art ist, daß sie nur gegen Tagelohn erfüllt werden kann. Endlich spricht noch für die Zuziehung von Tagelöhnern, daß man die Zahl der wirklich Angestellten vermindert, und mit ihr die dauernde Last einer Versorgung und Pensionirung alter und unfähig gewordener Diener. Nach meiner Ansicht ist in Berücksichtigung des Umstandes, daß ein zu häufiger Wechsel der Tagelöhner wegen deren fehlender Vereidigung leicht Unsicherheiten nach sich zieht, angemessen, die Tagelöhner bei einem Hofe in zwei Classen zu theilen:

1) in permanent
2) in temporair

beschäftigte Tagelöhner.

Die erste Classe begreift die Geschäfte, welche in dem täglichen Hofhaltsleben wiederkehren, und welche sich auf den Normal-Zustand zurückführen lassen. Bei der Bestimmung der Größe desselben kann nur die individuelle Umsicht des Hofmarschalls entscheiden, es bleibt diese eng mit einer zweckmäßigen Administration des Hofhalts verbunden, und muß nothwendig den feststehenden Tagelohn auf das wahre Bedürfniß beschränken, und nach diesem die Arbeitskräfte vertheilen.

Die Anlage №. 43 enthält einen Vertheilungs-Plan der Tagelöhner-Arbeiten.

Das außerordentliche Tagelohn läßt sich vorher weder berechnen noch feststellen, bei dessen Anwendung bleibt Hauptsache die Wahl und die subjective Rechtlichkeit. Aus diesem Grunde bin ich der ganz entschiedenen Ansicht, die Chefs der Officen, welche außerordentliche Tagelöhner verlangen, für dieselben allein verantwortlich zu machen. Deren Anzahl läßt sich für das bestimmte Geschäft wohl im Allgemeinen festsetzen, und wird hier der Normal-Zustand, unter Hinzurechnung der größeren Leistung, leicht das extraordinaire Bedürfniß ergeben.

Eine Schattenseite der Annahme von Tagelöhnern bleibt die Möglichkeit der Verschleppung, Veruntreuung, Näscherei u. s. w., namentlich Seitens der Tagelöhner, deren Persönlichkeit nicht genau bekannt ist. Ich werde im Cap. V. „Controlen" näher nachweisen, wie man auch hier entgegenwirken kann, versichere jedoch, wie sich

gegen den eigentlichen Diebstahl, gegen das Entwenden von nicht fungibeln Gegenständen durch die moralische Furcht und Strenge, auch unabbittliche Strafen mit großem Erfolg einwirken läßt.

Es ist schwer, darüber Vorschriften oder Rath zu geben, ich kann indeß die günstigsten Resultate, welche namentlich moralische Furcht hier hervorbringen kann, aus meinem Geschäftsleben verbürgen, und in diesen Beziehungen jede dahin wirkende Controle-Maßregel empfehlen. Die Basis des ganzen Systems bleibt aber auch hier stets neben der individuellen Autorität die größte Ordnung und Aufmerksamkeit in dem Hofhalte und dessen mannigfachen Verzweigungen.

Capitel II.

Das Ceremoniell.

Es mag mir hier vergönnt sein, einige Worte über die Hoffähigkeit voranzuschicken. Bei verschiedenen Höfen bestehen nämlich über die subjective Fähigkeit, bei Hofe zu erscheinen, durchaus abweichende Grundsätze und Principien. Wenn das Recht, bei Hofe Zutritt zu haben, im Allgemeinen gewöhnlich dem alten Adel zusteht und auch erhalten bleiben muß, so hat die gegenwärtige Zeit hier bedeutende Erweiterungen eintreten lassen, und man hat in verschiedenen Ländern auf manche Auskunftsmittel gedacht, um eine principmäßige Erweiterung der Hoffähigkeit zu erreichen, so schwierig sich dieses auch in der Ausführung zeigte. Wenn man z. B. wohl allgemein sämmtlichen Officier-Corps die s. g. Hoffähigkeit mit vollem Rechte zuerkennt, so giebt auch im Civil die Stelle oft das Recht, bei Hofe zu erscheinen; man verbindet häufig mit einer äußeren Auszeichnung (einem Orden) dieses Prärogativ, es gewährt dasselbe die landesherrliche ausdrückliche Erklärung oder läßt es der Standes-Erhöhung folgen. Oft erhalten an sich nicht hoffähige Personen auch nur temporair eine relative Hoffähigkeit, so z. B. Mitglieder der Stände-Versammlungen während der Zeit ihres Zusammenseins, Deputationen bei feierlichen Gelegenheiten u. s. w.

Mir scheint es bei der Schwierigkeit, feste Principien zu finden, ein passendes Auskunftsmittel, das subjective Recht der Hoffähigkeit als die Möglichkeit, vor dem Landesherrn an dessen Hoflager zu erscheinen, angemessen zu generalisiren, und würde ich dasselbe, außer auf den

alten Adel, die Officier-Corps, den Hof, etwa auf die Abtheilungen eines Rang-Reglements ausdehnen, welche die höhere Civildienerschaft begreifen.

Was den Zutritt bei Hofe in dem einzelnen Falle angeht, so ist dazu eine Einladung erforderlich, welche den Befehlen im concreten Falle untergeordnet ist, und werden übrigens selbst die größten Hoffeste immer nur auf gewisse Abtheilungen beschränkt werden können.

Wird nun die Hoffähigkeit nach meiner Ansicht, abgesehen von dem hergebrachten Rechte des alten Adels, eine Folge des Dienstverhältnisses bei Militair und Civil, so fragt sich ferner, welche Grenze in Betreff der Frauen gezogen werden soll.

Ich bin hier aus weiter nicht näher zu erörternden Gründen der Meinung, daß bei den Damen der alte Adel entscheiden muß, und daß nur den Ehefrauen der ersteren Abtheilungen eines Rang-Reglements das Prärogativ der Hoffähigkeit, als Folge der höheren Stellung ihrer Ehemänner, gewährt werde.

Zu den schwierigsten Aufgaben dürfte es gehören, über das bei einem Hofe einzuführende Ceremoniell allgemeine Regeln und Bestimmungen zu geben. Wenn auch für einzelne Fälle bestimmte Regeln existiren mögen, so werden dieselben sich nur zu oft modificiren und in den concreten Fällen verändern. Außerdem bleibt die Bestimmung des Ceremoniells den allerhöchsten Befehlen bei jedem Hofe untergeordnet und dürfte auch nur in seltenen Fällen hier ein festes Princip zu ermitteln sein. Uninteressant kann es indeß nicht sein, das Ceremoniell eines Hofes der jetzigen Zeit zu kennen, da dasselbe neu entstanden und seine Anhaltspuncte in vielen Nachforschungen und gründlichen Erörterungen fand.

Um sich Seiner Majestät zu nahen, muß jeder Fremde sich bei Allerhöchstdemselben durch den Flügel-Adjutanten du jour melden lassen und erhält dann eine Citation für eine Audienz, gewöhnlich an einem festen Audienztage. Finden keine Audienzen Statt, so erfolgt für Tafelfähige oft eine Einladung zur Tafel. Der Fremde wird in allen Fällen durch den Flügel-Adjutanten bei Seiner Majestät eingeführt.

Dieses erleidet eine Ausnahme

1) bei Diplomaten, die der Minister der auswärtigen Angelegenheiten bei Seiner Majestät meldet und in besonders angesetzten Audienzen einführt, und

2) bei den Audienzen, die von Deputationen oder einzelnen vertretenen Corporationen gewünscht werden, wo der Ober-Cammerher dieselben Seiner Majestät vorstellt.

Man kann sich Seiner Majestät nur in Uniform nahen und zwar nach den Bestimmungen eines Uniform-Reglements, welches, soweit es den Hof angeht, sub № 44 beigefügt ist. Im Allgemeinen trägt der Hof an Sonn- und Festtagen bei Tafel stets Uniform, sowie am Mittwochen, als an dem für größere Diners bestimmten besonderen Tage; die andern Tage den Dienstfrack und Escarpins in der Stadt — auf den Lustschlössern lange Beinkleider und Schuhe, auf Jagden und Hoflagern außer der Residenz, bei Tafel lange Beinkleider und Stiefel, wie die ganze Civil-Dienerschaft. Übrigens wird bei allen größeren Diners nicht nur Uniform angelegt, sondern es werden selbst die Orden über dem Rock an allen besonderen Tagen getragen. In allen ausdrücklich gebetenen großen und festlichen Vereinigungen in Privathäusern, wo der Tag von Seiner Majestät dem Könige, oder Seiner Königlichen Hoheit dem Kronprinzen, oder Ihrer Königlichen Hoheit der Frau Kronprinzessin auf vorherige Anfrage bestimmt ist, und wo dann bei der Einladung besonders bemerkt werden muß: „daß die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften die Gesellschaft beehren werden“, erscheint die Gesellschaft in gestickter Uniform und der Hausherr event. mit dem Ordensbande über dem Rock; in allen s. g. offnen Häusern, an regelmäßigen Empfangs-Tagen und endlich in allen solchen Vereinigungen in Privat-Häusern, für welche die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften nicht um die Bestimmung des Tages ersucht, sondern Höchstdenenselben nur ist angezeigt worden, daß wo und wann eine solche Vereinigung stattfinden werde, die Theilnahme der Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften an denselben folglich ungewiß bleibt, bleibt es dagegen der Gesellschaft verstattet, in resp. Interims-Uniform oder eleganter bürgerlicher Kleidung mit weißer Halsbinde zu erscheinen.

Bei den Diners, welche die Staats-Minister und großen Hof-Chargen zu Ehren der Geburtstage und Feiertage der Königlichen Familie geben, erscheint die Gesellschaft in Galla, welche Bestimmung auf alle die Feste und Diners ausgedehnt ist, die die bei dem Königlichen Hofe accreditirten Gesandten zu Ehren ihrer Souverains geben.

Was die Rangverhältnisse angeht, so existirt ein Rang-Reglement nach Classen. So nothwendig ein solches für einen Königlichen Hof

ist, so bedenklich ist aber dessen Publication, da jede neue Bestimmung älteren Rechten präjudicirt und Verhältnisse hervorruft, welche Einzelne unangenehm berühren. In der Theorie ist die Sache leicht, man kann ein System, wie der Hof, das Militair, die Staatsdienerschaft sich folgen soll, leicht aufstellen; da aber die Folge eben so tief in die persönlichen Verhältnisse eingreift, als eine solche Vorschrift auf das Bestimmteste die Norm angiebt, wie Einer zum Andern steht, so läßt der praktische Blick in ein solches System die großen Schwierigkeiten nicht verkennen, welche es fast unmöglich machen, die Betheiligten auch nur einigermaßen zu befriedigen. Hauptfragen bleiben die Verhältnisse der Geburt zu den Dienstverhältnissen, und in den Dienstverhältnissen wiederum das Verhältniß des Militairstandes zum Civilstande, da hier bei den einzelnen Stellen namentlich die Alters-Verhältnisse anscheinend selbst ungerechte Parallele ergeben. Nur um diesen Abhandlungen eine größere Vollständigkeit zu geben, habe ich in der Anlage sub №. 45 ein Rang-Reglement beispielsweise beigefügt, um zu zeigen, wie ein solches in der äußeren Form beschaffen sein kann, da es keinem Lande entlehnt ist, so viel deren auch publicirt sein mögen. Es bleibt außerdem selbst schwierig, hinsichtlich der Rang-Verhältnisse generellen Grundsätzen in Deutschland zu folgen, da hier die Begriffe der Titel in Frage kommen, die in den verschiedensten Ländern oft eben so abweichend in ihrer Bedeutung bestehen. Eine nähere Beleuchtung des Entwurfes, eine Rechtfertigung der einzelnen Positionen scheint mir daher gleichfalls hier nicht am Platze zu sein.

Das diplomatische Corps bleibt einem Rang-Reglement fremd, indem die betreffenden völkerrechtlichen Bestimmungen der Wiener und Aachener Beschlüsse hier die Entscheidung normiren. In dem Lande selbst wird daher nur zu bestimmen sein, welche Stellung dem diplomatischen Corps zu der Hof- und Staatsdienerschaft gegeben werden soll. Mir scheint am angemessensten, eine Separation des diplomatischen Corps von der Dienerschaft eintreten zu lassen, und dasselbe bei Hofe indivisible zu lassen. Dieses wird bei größeren Hoffesten und Couren allerdings möglich sein, dennoch wird eine Bestimmung der Verhältnisse für einzelne Fälle nothwendig bleiben, und ist hier ein gewöhnliches Princip, daß abgesehn von den besonderen Prärogativen der Ambassadeure, die auswärtigen Minister nur den Staats-Ministern cediren, und daß man den 3ten, 4ten und 5ten

Classen der Diplomaten angemessene Stellungen zu den resp. Abtheilungen oder Classen giebt, welche das Rang-Reglement enthält.

Was Fremde angeht, so werden auch in Beziehung auf den denselben an einem Hofe zu gebenden Rang Bestimmungen erforderlich. Ich bin der Ansicht, daß der Fremde stets dem Einheimischen vorgeht, insofern die Verhältnisse dieselben sind, und wird dieses generelle Princip leicht hinlängliche Anhaltspuncte für die Classification in dem einzelnen Falle geben.

Was das Ceremoniell bei der Tafel und bei Hoffesten betrifft, so erörtere ich dieses in Nachfolgendem.

1) Bei der Tafel.

Die Allerhöchsten Herrschaften versammeln sich in einem besonderen Cabinet, in welches alle fremde Fürstliche Personen eintreten.

Der männliche Hofstaat im Dienst, wozu gewöhnlich 1 bis 2 Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts, der Ober-Hofmeister Ihrer Majestät und 1 Cammerherr gehören können, tritt den fremden regierenden Fürsten und Königlichen Hoheiten entgegen und geleitet dieselben in das Vorzimmer des Cabinets, wo die Staats-Dame und 2 Hof-Damen die Herrschaften empfangen. Fremde, die zur Tafel geladen sind, werden in diesem Zimmer nach dem Range aufgestellt und Seiner Majestät beim Hinaustreten vorgestellt. Das Diner wird von dem fungirenden Mitgliede des Ober-Hof-Marschall-Amts Seiner Majestät annoncirt und begeben Sich die Allerhöchsten Herrschaften unter Vortritt des Hofstaats im Dienst, bei ceremoniellen größern Diners unter Vortritt der Ober-Hof-Chargen und sämmtlicher Hof-Cavaliere, in den Speise-Saal. Nur Fürstliche Personen führen Damen, alle anderen Personen folgen. Was die Plätze bei Tafel angeht, so nehmen Seine Majestät und Ihre Majestät diejenigen im Centrum ein, wie die Anlage №. 46 zeigt, rechts und links die Fürsten und fremden Herrschaften, und nach diesen folgen die Damen und vornehmen Herrn nach dem Range abwechselnd rechts und links von dem Mittelpuncte. Der Hof-Marschall sagt Jedem den bestimmten Platz und liegt eine große Erleichterung darin, daß man nur den Platz rechts und links bezeichnet und jeder Person nur diejenige nennt, bei der sie sitzen muß.

Der Hof-Marschall sitzt dem Mittelpuncte gegenüber und rechts und links von ihm vorzugsweise die Diplomaten, oder die vornehmeren Fremden.

Vor den beiden Enden der Tafel sitzen bei größern Diners außerdem stets 2 Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts, insofern diesen nicht andere Tafeln zu serviren obliegen. Hinsichtlich des Servirens existirt außer den an einem andern Orte mitgetheilten Regeln nur die, daß die Servirung stets bei Seiner Majestät beginnt, und daß dem Hof-Marschall zuletzt servirt wird. Seine Majestät giebt das Zeichen zum Aufheben der Tafel und verläßt das Zimmer unter Vortritt des mehrgenannten Dienstes. Bei größeren s. g. ceremoniellen Staatsdiners erhalten die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften zu der Aufwartung Pagen. Dieses bleibt indeß ein Prärogativ für die Mitglieder regierender und s. g. altfürstlicher Häuser. Über die Verhältnisse der Pagen besteht ein Reglement. Cf. Anl. № 47. Die Namen der eingeladenen Fremden werden täglich in ein Journal getragen und die Allerhöchsten Herrschaften, sowie die sämmtlichen Herrn vom Dienste, erhalten eine Liste der eingeladenen Personen.

2) Was Abendgesellschaften betrifft, so wird zu diesen, soweit es größere Hoffeste sind, durch gedruckte Zettel, nach Maßgabe der Anlage № 48, gebeten, indem auf jeden der Name geschrieben wird.

Das Ceremoniell an solchen Tagen richtet sich nach dem sub № 49 anliegenden Programme. Bei dem Souper ist dann noch die besondere Vorschrift, daß in dem s. g. Rittersaale die Allerhöchsten Herrschaften, alle Prinzen und außer den Ober-Hof-Chargen nur Personen mit Generals-Range an der Königlichen Tafel speisen, an den anderen 10 Tafeln in diesem Saale außer den Damen und Fremden, nur Personen mit Generalmajors-Range (V. Rang-Classe). In den anderen Sälen wird eine Eintheilung nach dem Range, d. h. nur nach den Sälen gemacht.

Hinsichtlich der Dienerschaft ist die generelle Regel, daß die Livree auf den Treppen und auf den Corridors steht, die Cammerdiener in den Vorzimmern und vor dem Cabinet. Unter der Livree haben die Leibjäger, der Leibhusar und die Heiducken den Vorzug. Auf der Anlage des Programmes, dem Risse des Residenz-Schlosses, ist die Vertheilung der Dienerschaft notirt.

Wenn außerordentliche Feierlichkeiten vorfallen, werden Programme entworfen, wie die Anlagen sub № 50 bis 53 näher nachweisen.

Über die Hoftrauer ist das sub №. 54 anliegende Reglement erlassen.

Wenn eine Hoftrauer befohlen wird, so werden die betreffenden Bestimmungen auf gedruckten Zetteln allen Damen und sämmtlichen Personen, die zum Hofe gehören, und denen incl. Obersten-Rang, nach der Anlage №. 55 bekannt gemacht. Auch kommt diese Trauer-Annonce in die Zeitungen. Übrigens dauert die Familientrauer im Residenz-Schlosse selbst noch länger, nach den jedesmaligen Allerhöchsten Befehlen. Damen, die während einer Trauerzeit im Schlosse erscheinen, tragen die Trauer des weiblichen Königlichen Hofstaats. Herren erscheinen stets nach den Bestimmungen des Reglements, oder, wenn Haustrauer besteht, in dem geringsten Grade der Hoftrauer. Die Herren vom Dienste tragen eine tiefere Trauer, die besonders vorgeschrieben wird.

Die Dienerschaft in Livree trauert nie, die weibliche Dienerschaft Ihrer Majestät stets, wenn Allerhöchstdieselbe trauert. In Familientrauer ersten Grades tragen die Officianten schwarz.

Über alle besondern Vorfälle am Hofe wird ein sehr gründliches Tagebuch geführt, welches täglich genau nachweiset, was in solcher Beziehung geschehen ist. Daß ein solches Journal für spätere Jahre besonders interessant bleibt, bedarf keiner näheren Erörterung, da dasselbe die genaueste Schilderung des Fürstlichen Familienlebens enthält und in so fern auch für die Landesgeschichte eine nicht unerfreuliche Quelle bleibt.

Capitel III.

Der Haushalt.

I. Der Haushalt insbesondere.

Was diesen angeht, so muß hinsichtlich desselben folgendes Grundprincip vorausgeschickt werden.

Es ist angemessen, daß im Allgemeinen für die Küche keine große Vorräthe bestehen und daß die ganze Hofhaltung in dem größten Theile ihrer Consumtibilien auf tägliche Lieferungen basirt wird. Dieses Princip ist in seiner Allgemeinheit mit gewissen Beschränkungen bestimmt das richtigste, da die tägliche Controle bei einer Administration, die sich wegen der an sie zu machenden täglichen Anforderungen in den verschiedenen Modificationen auf keine feste Consumtions-Basis führen läßt, nur dadurch vollkommener bedingt bleibt.

Bei der Einrichtung des Küchenhaushalts dürfte zunächst das Personal-Verhältniß in Frage kommen.

Ich nehme beispielsweise an, daß für die Küche 1 Küchenmeister, 7 Köche und 4 unbesoldete Lehrlinge angestellt sein sollen.

Der Küchenmeister, welcher früher Koch gewesen sein muß, ist der Vorstand.

Die 7 Köche, theils Mund- theils Aideköche, wechseln im Dienste unter sich wöchentlich, bis auf die Köche, welche die Braten zu besorgen haben, bei welcher Arbeit sie unter einander abwechseln zu lassen sich um so angemessener darstellt, als zu empfehlen ist, diesen die Sorge für den Cammertisch mit zu übertragen.

Die Lehrlinge bleiben vier Jahre in der Hofküche und erhalten außer freier Beköstigung ein Äquivalent für Wäsche. Dieselben

zahlen für die Lehrzeit 150 ℛ Courant, welche den Köchen zu Gute kommen. Vier Lehrlinge assistiren stets drei Köchen.

Über die Zulassung der Lehrlinge besteht ein festes Reglement (Anl. 56).

Was die Anstellung der Köche angeht, so würde nicht allen eine feste Anstellung zugesichert werden, denn die Erfahrung ergiebt, daß ein Dienen auf Contracte viel besser ist, wenn auch das Salarium sich höher beläuft. Das Versenden der Köche nach Paris oder anderen größeren Städten auf herrschaftliche Rechnung, das Annehmen ausgezeichneter Köche auf kurze Zeitperioden ist ein sehr empfehlenswerthes Mittel, so wie denn überhaupt neues Talent und immerwährendes Fortschreiten in der Kochkunst die Bedingung einer sich gut erhaltenden Küche bleibt. Daß die tägliche unermüdete Aufmerksamkeit des Hof=Marschalls, nöthigen Falls Monitur sowohl, wie in einzelnen Fällen Lob, daß ein unausgesetztes Interesse die Haupttriebfedern bleiben, das Gute im Guten zu erhalten, bedarf keiner Erörterung, so wie denn die Aufsichtsführung selbst sich nur individuell leiten, aber in ihren einzelnen Rücksichten nicht auf Grundprincipe reduciren läßt.

Der Küchenmeister überlege beim Beginne der Woche mit den ordonnancirten Köchen den Küchenzettel. Bei der Bestimmung der Speisen würden vier Grundsätze entscheiden:

1) die subjective Geschicklichkeit des Koches,
2) das Küchenzettel=Journal, um jede Wiederholung in einer zu kurzen Zeitperiode möglichst zu vermeiden;
3) die Jahrszeit, so wie endlich
4) die äußeren Verhältnisse.

Um die Wahl der Speisen zu bestimmen, ist erforderlich, eine s. g. Nomenclatur oder ein Verzeichniß aller der Speisen, welche die Köche bereiten können und welche den Verhältnissen angemessen sind, zu besitzen. Ich füge beispielsweise eine solche Liste bei (Conf. Anl. №. 57), und bemerke, daß der Hof=Marschall bei jedem Hofe außerdem besondere Verzeichnisse besitzen muß, woraus zu ersehen ist, welcher der Köche die einzelnen Speisen vorzugsweise am Besten bereitet. Es bleibt indeß jedenfalls einer der wichtigsten Puncte bei einer Hofhaltung, ein angemessenes Servir=System einzuführen und zu befolgen, da dieses für die Leistung von großer Bedeutung ist, und außerdem die Basis des ökonomischen Theils ausmacht, welcher

nach meiner Ansicht, nächst jener Leistung vorzüglich zu berücksichtigen sein würde.

Der Grund der Verschiedenheit in den Servir-Systemen liegt zunächst in den verschiedensten Sitten der Länder, und würde — wenn ich von der mir gestellten Aufgabe eine rein praktische Darstellung zu liefern abgehen wollte, hier eine historische Erörterung folgen müssen, um aus den Sitten und Gebräuchen der Völker, aus den Fortschritten der Zeit, den Gebrauch abzuleiten, welchem gegenwärtig, z. B. in Deutschland, gefolgt wird. Ich verspare derartige Nachweisungen einem ruhigeren Geschäftsleben und beschränke mich hier nur auf die Beleuchtung der beiden Systeme der neuern Zeit, welche mit verschiedenen Modificationen den Gebrauch darstellen, dem in diesen Blättern der Vorzug gegeben worden ist. In England besteht die Sitte, das ganze Diner incl. des Desserts in 3 Gänge zu theilen, welche resp. auf die Tafel gesetzt werden, indem alsdann jedem freisteht zu fordern. Der größte Luxus besteht hier in der Masse der Gerichte, und in der Möglichkeit, die verschiedenartigsten Speisen herstellen zu können. In der jetzigen Zeit ist diese Einrichtung nun noch dadurch kostspieliger geworden, daß die Schüsseln der einzelnen Gänge sämmtlich servirt, d. h. präsentirt werden. Man findet da nach dem Maßstabe der Tafel, um dieselbe stets reich besetzen zu können, 8 bis 12 Entrées, eben so viel Relevées und Menus, welche viele Dutzende von Nummern enthalten müssen.

Mögen die einzelnen Schüsseln, von denen jede nicht für die ganze Gesellschaft hinreicht, noch so klein angerichtet werden, die Verschwendung ist ganz unvermeidlich, und können die Kosten mit der Annehmlichkeit in überall keinem Verhältnisse stehen, daß man statt einer Wahl unter 2 Entrées, 2 Hors d'Oeuvres u. s. w. die Wahl zwischen 8 oder 12 Speisen gleicher Gattung haben soll. Für eine Hofhaltung, welche täglich Veränderung, täglich Neues zu schaffen suchen soll, ist eine Lösung dieser Aufgabe bei jenem Systeme unausführbar, indem dasselbe auf stete und fast tägliche Wiederholungen führt. Außerdem kommt der Kostenpunct dabei in Betracht, da immer so viel erwiesen bleibt, daß ein solches Diner das 4-, das 6fache kostet, wie eine Tafel, wobei das von mir pag. 29 entwickelte System befolgt wird. Nicht ohne Interesse mag hier in der Anl. №. 58 eine Sammlung Menus folgen, welche unter Berücksichtigung der gemachten Bemerkungen für mein System reden möchten.

Es ist jedoch angemessen, daß die Tafel sich in ihrer Grundeinrichtung ziemlich gleich bleibe, und sind auch rücksichtlich der Zahl und Folge der Schüsseln feste Principe wünschenswerth; z. B.

täglich 2 Suppen,
Fisch,
Grande Pièce,
2 Entrées (oder statt einer 1 Hors d'oeuvre),
Gemüse,
Braten mit Compote,
1 oder 2 süße Schüsseln.

Diese Anzahl müßte sich bei den größten Diners nur dahin ändern, daß hinter der Suppe 1 Hors d'oeuvre (z. B. Austern) außer den 2 Entrées folgt, daß vor dem Braten eine kalte Schüssel gegeben wird und etwa noch eine dritte süße Schüssel folgt. Diese Grundsätze könnten vielleicht von Vielen scharf angegriffen werden, da oft der Luxus einer herrschaftlichen Tafel in der Menge der Gerichte gesucht wird. Ich muß mich ganz dagegen erklären und finde in diesem Principe neben der großen Verschwendung die erste Quelle von Verderbniß einer Hofhaltung. Bei einer großen Anzahl von Gerichten lassen sich Wiederholungen nicht vermeiden, und man öffnet dem Überfluß, so wie der Verschleppung die verderblichen Pforten. Ein Hauptgrund gegen die zu vielen Schüsseln liegt denn endlich auch in der längeren Dauer eines Diners, und ich wünsche diese höchstens auf 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden ausgedehnt zu haben. Beispielsweise füge ich sub № 59 a. b. c. Küchenzettel an, welchen ich bei keiner Gelegenheit selbst bei den vornehmsten Gästen vergrößern oder vermehren würde.

Bei der Feststellung des Küchenzettels haben nur die Köche ein votum decisivum. Für den gewöhnlichen Dienst muß der Küchenzettel für die ganze Woche festgestellt werden und gleich von vorn herein bestimmt sein, welcher Koch diese, welcher jene Speisen in dieser Woche zu machen hat. Daß hier die individuelle Geschicklichkeit die Norm abgiebt, versteht sich von selbst; es muß aber auch unter Beobachtung dieser Norm die Vorschrift eines Wechsels in den einzelnen Wochen bestehen. Die Zusammenstellung der Sectionen der Köche ist jedenfalls mit großer Vorsicht zu bestimmen und es muß auch hierin eine häufige Veränderung und Versetzung eintreten.

Sobald nun der Küchenzettel feststeht, müssen von den Köchen die Forderungen gestellt werden, was sie zu ihren Arbeiten in Berücksichtigung der erforderlichen Couvert-Zahl gebrauchen. Der Küchenmeister modificirt, streicht und verfügt dann für jeden Tag die Lieferung der erforderlichen Vorräthe, nachdem der tägliche Extract vorliegt. Auf dem Küchenzettel, welcher bei Tafel vorgelegt wird, muß bei jeder Speise der Verfertiger derselben genannt sein. Anlage №. 60 ist z. B. ein mit dem Vorraths-Extracte versehener Küchenzettel für 15 Personen. Dieser Extract ergiebt also das Erforderniß für einen Tag und nach dem abgelaufenen Monate bilden die einzelnen Extracte die Controle für die monatliche Rechnung, auf die ich weiter unten zurückkommen werde. Das „wie viel" an einem Tage gebraucht wird, läßt sich auch gewöhnlich nur an dem Tage selbst bestimmen, da die Personen-Zahl nicht genau feststeht und natürlich den Allerhöchsten Einladungsbefehlen untergeordnet bleibt.

Aber auch in dieser Beziehung würde ein festes System zum Grunde gelegt werden können.

Wenn sich z. B. die tägliche Tafel, das s. g. Origine, auf 12 Personen beläuft, so ist zu diesem ein s. g. Service, d. h. ein einmaliges Anrichten erforderlich und können 4 Personen, ohne daß eine Änderung eintritt, zugebeten werden. Sobald jedoch die Couvert-Zahl über 16 hinausläuft, ist ein zweimaliger Service erforderlich — jedoch auf kleinen Schüsseln —; sobald 24 bis 30 Personen befohlen werden, wird dieser zweimalige Service auf großen Schüsseln bestimmt, und steigert man unter diesen Modificationen den Service bis 4, 6, 10, ja bei Soupers oder auch Diners von 400 bis 700 Personen auf 30 bis 40fachen Service.

Wie dieses auf die Aufwartung eingreift, ist bereits in einem andern Capitel erörtert; ich bemerke nur noch, daß es zweckmäßig bleibt, alle Speisen angerichtet und bis auf die Braten und Grande-Pièცen, wenn nur 30 Personen anwesend sind, herumpräsentiren zu lassen. (Austern müssen jedoch auf kleinen Tellern Jedem servirt und nicht auf großen Schüsseln herumgegeben werden.)

Obiges hat folgende wesentliche Vortheile:

1) man überzeugt sich von vorn herein, daß die Schüssel gut angerichtet und dressirt ist, und erhält die Eleganz in der Küche;

2) man sieht, wie weit die Schüssel benutzt wird und controlirt die Näscherei;

3) erleichtert diese Anordnung die Aufwartung ungemein.

Was den Cammertisch betrifft, dessen Bereitung einem besonderen Koch abwechselnd obliegen müßte, so läßt sich hinsichtlich desselben, so wie wegen des Essens der Lakaien 2c. in Dienst, eine feste Consumtions-Basis annehmen, weil ganz genau feststehen muß, wie viel Personen daran bestallungsmäßig theilnehmen, und außerdem, falls diese Zahl sich etwa durch die Dienerschaft der zum Besuche am Hofe anwesenden Herrschaften verändern sollte, darüber dem Küchenmeister sofort schriftliche Ordonnance zugehen wird. Bei dieser Gelegenheit darf ich bemerken, wie für eine Hofhaltung sehr wünschenswerth und für deren Ordnung Bedingung bleibt, s. g. Freitische, Abgift an Speisen, freie Couverts, Krankenspeisung u. s. w. möglichst zu vermeiden, da dergleichen Herkommen zu den größten Unordnungen führt. Nach meiner Meinung darf bei einer Hofhaltung nur das Interesse des Dienstes dem Einzelnen ein Recht auf freie Speisung geben, da nur in diesem Falle eine Controle möglich wird, und ist ferner Bedingung, daß diese Speise in dem angewiesenen herrschaftlichen Locale und nicht auswärts verzehrt werde. Soll die Hofhaltung dergleichen oben angedeutete Abgiften geben, so ist es viel vortheilhafter, dieselben in baarem Gelde, als in natura zu verabfolgen, da, abgesehen von der augenblicklichen Unordnung, die gefährlichste Consequenz entsteht, die nur zu leicht in der Gutmüthigkeit dritter Personen eine oft schwer zu begegnende Unterstützung findet. Die zu solchen Abgiften zu benutzenden Reste sollen häufig zuerst dergleichen Liberalitäten rechtfertigen; ich würde aber vorziehen, dieselben lieber verloren zu geben, als durch sie den Keim zu Unordnungen zu legen, die, wenn sie einmal bestehen und eingeführt sind, in ihren Folgen zu den verderblichsten Feinden einer Hofhaltung und deren Ordnung gehören.

Es würde nicht schwer sein, diese Andeutungen durch praktische Beispiele zu begründen.

Der Küchenmeister muß jedes Erforderniß des Haushalts auf einem Bestellzettel oder ein Bestellbuch requiriren und würden die resp. Lieferanten anzuweisen sein, auf diese Zettel oder Bücher das Erforderliche zu verabfolgen. Diese täglich notirten Bestellungen liefern

die Basis einer am Schlusse jeden Monats aufzustellenden Rechnung, welche die einzelnen Gegenstände sodann summirt aufführt.

Ich erlaube mir, mich über diese s. g. Bestellbücher und Zettel im Nachfolgenden genauer auszusprechen.

1) Was den Materialien-Bedarf (Colonial-Waaren) angeht, so würde dieser täglich in ein Buch getragen werden müssen, und ist es angemessen, einem Kaufmanne die ganze Lieferung der Colonial-Waaren zu übertragen. Will man aus Local-Rücksichten mit einzelnen Gegenständen eine Ausnahme machen, z. B. mit dem Thee, wo besondere Thee-Handlungen bestehen, so würde dann gleichfalls auf die Bestellzettel, nach dem sub № 61 anliegenden Formular, die Lieferung geschehen.

2) Hinsichtlich des Fleischwerks bleibt bei einer großen Hofhaltung empfehlenswerth, die Ankäufe durch einen besoldeten und beeidigten Schlachtmeister besorgen zu lassen und würde dieser anzuweisen sein, die sämmtlichen Schlächter bei der Lieferung zu berücksichtigen.

Der Bedarf, der sich, außerordentliche Fälle ausgenommen, ziemlich gleich darstellt, würde ihm von dem Küchenmeister in dem Bestellbuche notirt, und bilden die verschiedenen Rechnungen der einzelnen Schlächter die monatliche General-Schlachtrechnung des Schlachtmeisters. Die Fleischpreise sind an den meisten Orten einer polizeilichen Bestimmung generell untergeordnet.

3) Was das Wild betrifft, so würde dieses von dem Ober-Jagd-Departement zu requiriren sein, und auch dieser Bedarf müßte in ein Buch geschrieben werden. Auf den Grund dieses controlirenden Buches würde dann von dem Ober-Jagd-Departement nach einer festgesetzten, verabredeten Taxe monatlich die Rechnung aufgestellt und eingesandt. Nur eventuell dürfte Wild auf dem Markte gekauft werden, damit das Ober-Jagd-Departement die möglichst vollkommene Einnahme dieses Verbrauchszweiges habe.

4) Was das Federvieh angeht, so hat die Erfahrung gelehrt, daß eine herrschaftliche eigene Meierei unvortheilhaft ist, und entspricht es dem Zwecke in jeder Beziehung, ein solches etwaiges Etablissement, wo es vorhanden ist, einer s. g.

Hühnerfrau gegen ein jährliches Pachtgeld zu verpachten. Diese Frau muß angewiesen werden, die Hofhaltung nach den von dieser gemachten Forderungen mit Federvieh zu versehen, welches nach einer bestimmten, sich nach der Jahrszeit modificirenden Taxe bezahlt wird. Die Lieferung geschehe auch hier auf ein Bestellbuch, welches nach abgelaufenem Monate die Grundlage der Rechnung bildet.

5) Hinsichtlich der Fische 2c. wird angemessen eine analoge Einrichtung bestehen, indem die Benutzung herrschaftlicher Fischteiche für den Haushalt nur Schaden mit sich bringt. Die Fische müssen nach einer Taxe geliefert werden, namentlich Forellen, welche das ganze Jahr lebendig abgegeben werden können. Der Verbrauch der Flußfische endlich wird nicht sehr bedeutend sein, und dürfte man sich außerdem bald überzeugen, daß das directe Verschreiben von Fischen, Austern, Hummern, Kaviar 2c. die größten Nachtheile hat, da sich die Consumtion dieser Gegenstände im Voraus nicht bestimmen läßt.

Lieferanten können von dem approximativen Gebrauche unterrichtet werden, ohne daß ihnen ein Versprechen der Annahme ertheilt wird.

6) Hinsichtlich der Gartengewächse und Früchte würden für die täglichen Lieferungen gleichfalls Bestellbücher mit den verschiedenen herrschaftlichen Gärten bestehen müssen. Diese Bücher, in denen der Empfang von dem Küchenmeister attestirt wird, bilden auch wieder am Schlusse des Monats das Fundament der Rechnung und gewähren die vollkommenste Nachweisung des täglichen Verbrauchs. Die Preise der Gemüse, des Obstes 2c. müssen einem festen Tarife untergeordnet werden, welcher sich nach der Jahrszeit und den Monaten modificirt. Dieser Tarif läßt sich für jede Obst- und Gemüsegattung nach einem gewissen Maße genau bestimmen und normiren. Die Rechnungen werden, wie bei dem Wilde dem Ober-Jagd-Departement, hier der Hof-Garten-Direction monatlich bezahlt.

Dieses Einzahlen in die einzelnen Departements-Cassen ist der gemachten Erfahrung nach eine ganz vortreffliche Sache, weil dasselbe die Ordnung in den einzelnen Departements

wegen Production und Consumtion erhält und namentlich vor Verschwendung sichert, die bei allen Gegenständen eintritt, die man umsonst hat. Außerdem ist es nur durch die Bezahlung möglich, die richtigen Effectiv-Kosten des Haushalts zu constatiren; dieses wird selbst durch ein Notiren der einzelnen Gegenstände nicht erreicht.

7) Wegen Brod, Backwaaren, Butter, Milch rc. sind analoge Einrichtungen der Lieferung auf Bestellbücher angemessen, und lassen sich bei diesen noch Gegen-Controlen einführen, die ich später beleuchten werde.

8) Was die Conditorei angeht, so ist diese bei jeder Hofhaltung ein Gegenstand, der in vielen Beziehungen die genaueste Prüfung und Überlegung erfordert.

Nach den von mir gemachten, sehr gründlichen Erfahrungen und Prüfungen hat sich ergeben, daß eine eigene Hof-Conditorei jedenfalls mehr Kosten verursacht und viel mehr Inconvenienzen nach sich zieht, wie die bei einem Conditor in der Stadt zu machende Bestellung. Eine Conditorei bei dem Hofe selbst kann unmöglich so fortschreiten, und es würde ganz bedeutende Kosten verursachen, wenn bei einer solchen die Neuerungen in der Art geliefert würden, wie dieses erforderlich ist. Die Kosten der Vorbereitung sind sehr bedeutend, diese kann die Hofhaltung sich unmöglich so wohlfeil verschaffen, wie dieses einem Conditor möglich ist, da die Kosten sich bei Conditor-Waaren durch die Menge der zu schaffenden Producte ganz besonders mindern. Endlich ist zu berücksichtigen, daß das Bedürfniß sich leichter aus einer Conditorei anschaffen läßt, da einer eigentlichen Hof-Conditorei durch die erforderlichen und nothwendigen Vorräthe, durch die Ungewißheit der täglichen Consumtion schon bedeutende Kosten erwachsen müssen. Der Bedarf des Desserts richtet sich nach der Größe der Tafel und nach der Personen-Zahl. Man kann z. B. bei einer Tafel von 15 Personen drei verschiedene Arten von Confect bestimmen und einen festen Preis der dazu erforderlichen 6 Teller ausbedingen; es ist also auch darin eine feste Controle schon durch sich selbst gegeben. Die schon erwähnten Anlagen №. 59 und 60 enthalten beispielsweise das erforderliche Dessert für Diners

von resp. 92 und 15 Personen. Die Überbleibsel des Desserts bilden eine große Ausgabe, da deren Wiederbenutzung nur in wenigen Gattungen möglich ist. Es bleibt daher wünschenswerth, die Consumtion auf das Bedürfniß zu beschränken.

Am Schlusse dieses ersten Theils mag mir vergönnt sein, noch einige Worte über die s. g. Reste im Allgemeinen hinzuzufügen, da die mit ihnen verloren gehenden Ausgaben nicht unbedeutend sind. Ich habe gute Gründe, deren Benutzung für dritte Personen nicht zu empfehlen, ich wünsche aber gleichfalls, daß dieselben nicht in die Hände des aufwartenden Personals fallen, da nichts unanständiger und unschicklicher ist, als wenn die aufwartende Dienerschaft, wenn sie den Speisesaal verläßt, diese Reste zum Gegenstande ihrer Näscherei macht. Ich bin der Ansicht, daß, wenn dieser leider sehr häufige Fehler begangen wird, demselben mit äußerster Strenge, im Wiederholungsfalle selbst mit Entfernung aus dem Dienste, begegnet werde. Ich rechtfertige diese Strenge durch die für die Dienerschaft im Dienste vorgeschlagene freie Speisung und habe in dem oben erörterten Aufwarte-Systeme die Lakaien vor jener Schwachheit wenigstens dadurch gesichert, daß sie den Platz nicht verlassen können und deshalb in dem Speisesaale selbst bleiben, letzteren aber nach aufgehobener Tafel sofort verlassen, ohne sich um das, von andern Personen zu besorgende Abräumen der Tafel zu bekümmern. Der Fehler der Näscherei kann deshalb nur von den Personen begangen werden, welche die Speisen zur Küche zurücktragen. Bei großen Festen, bei einem 20- bis 40fachen Service ꝛc. geschieht dieses Tragen der Speisen schon bei sehr vielen Höfen durch Soldaten, welche unter strenger Controle der sie befehligenden Unterofficiere die scharfe militairische Strafe fürchten, die der Näscherei folgt. Bei kleinern Gelegenheiten wird der Haushofmeister, der Hoffourier ꝛc. befehligt sein, genau auf die servirten Schüsseln zu achten, und da der Generalbefehl existiren muß, alle angebrochenen Schüsseln dem Küchenmeister selbst wieder zu übergeben, so läßt sich der einzelne Fall sehr leicht controliren, und ein begangener Fehler läßt bald mehrere entdecken, da an jedem einzelnen Tage die Personen genau durch den Dienst-Rapport bekannt sind, welche ein solches Naschvergehen begangen haben können. Eine große Aufmerksamkeit von Seiten des Hofmarschalls kann hier besonders günstige Erfolge haben. Es giebt aber auch noch ein indirectes Mittel, die Reste möglichst zu vermei-

den und zu verkleinern, und dieses liegt in dem oben erörterten Servir=System und der Größe der anzurichtenden Schüsseln nach der Personen=Zahl, so wie in der ganzen Eintheilung des Services selbst, wo für eine gewisse Anzahl Personen, für einen gewissen Theil der Tafel die eigene Schüssel und die Einrichtung besteht, die einzelnen Gänge nicht durch verschiedene, sondern gleiche Speisen zu bilden. Die Erfahrung hat bei Anwendung dieses Systems neben der oben motivirten Anzahl der Schüsseln diesem Restewesen nicht ohne Erfolg entgegengearbeitet; ihm vollständig zu begegnen, liegt übrigens außer dem Kreise der menschlichen Gewalt, da die Verwendung sehr vieler, namentlich der feinern und also kostbarern Schüsseln unthunlich bleibt.

II. Rechnungsführung.

Die sämmtlichen Kosten des Küchenhaushalts müssen nun, nachdem die desfallsigen Rechnungen von den Empfängern der Naturalien rc. gehörig attestirt sind, und namentlich auch bescheinigt ist, daß dieselben auf den Grund der Bestellzettel und Bestellbücher von den Lieferanten aufgestellt worden, nach Ablauf eines jeden Monats unter die einzelnen Rubriken der Anlage № 62 gebracht und somit die gesammten Kosten der Tafel zusammengestellt werden.

Über die Rechnungsführung selbst erlaube ich mir Folgendes zu bemerken:

Es müßten 2 Hauptrechnungen und eine Nebenrechnung und zwar

I. über die ordinairen Ausgaben,

II. über die extraordinairen Ausgaben und

III. eine Provisions=Rechnung

in vierteljährigen Abschnitten geführt werden.

Die Rechnung über die

Ordinairen Ausgaben

würde, wie die Anlage № 63 ergiebt, in neun Capitel abgetheilt, alle diejenigen festen Ausgaben, die jedes Jahr wiederkehren, umfassen.

Als Anlage zu dieser Rechnung diene und würde besonders geführt werden müssen:

die Hofhaltungs=Rechnung, in welcher laut der Anlage № 64 unter 12 Rubriken die Kosten der Tafel, der Feuerung und Erleuchtung detaillirt berechnet werden. Diese Rechnung müßte monatlich abgeschlossen und auf die Capitel II., III. und

IV. der Hofstaatsrechnung (confer. Anlage № 63) summarisch übertragen werden.

Die zweite Hauptrechnung über die

Extraordinairen Ausgaben

ist in VI Capitel abgetheilt, wie solches die Anlage № 65 näher ergiebt. Es kommen hierin zur Verrechnung alle diejenigen Ausgaben, welche sich nicht im Voraus (bei Entwerfung des Hofstaats-Budgets) bestimmen lassen, oder solche, bei denen anzunehmen ist, daß sie mit der Zeit ganz cessiren.

Cap. I. Kosten des Defrayements der Allerhöchsten Herrschaften im Inlande und

Cap. II. Kosten des Defrayements fremder Fürsten in einem besonderen unbewohnten Schlosse, ist zu bemerken, daß die Rechnungen über jede Reise der Allerhöchsten Herrschaften oder über die Anwesenheit fremder fürstlicher Personen detaillirt nach Maßgabe der in der Anlage № 65 angegebenen Rubriken geführt und summarisch in das betreffende Capitel der Hauptrechnung eingetragen werden müßten. Alle übrigen in diese Rechnung gehörenden Gegenstände würden speciell in derselben verrechnet.

Was endlich die Provisions-Rechnung anlangt, so würde diese in nichts Anderem, als in einem Vorschuß-Conto mit den Rubriken Ausgabe und Einnahme über diejenigen Consumtions-Artikel bestehen, die nothwendiger Weise in großen Quantitäten angeschafft werden müssen.

Dahin gehören

a) Weine, Liqueure (diese zum Ersatz des Wein-Capitals, worauf ich unten zurückkommen werde), englische Biere;

b) Feuerung und Erleuchtung (Wachslichte und Brennholz).

Die Kosten der Anschaffung dieser Artikel würden in dieser Rechnung unter Ausgabe verrechnet werden, wogegen der Verbrauch in der Einnahme abgeschrieben und mit der Bemerkung: „Aus der Provision" in die Hofhaltungs-Rechnung (Conf. Anlage № 64) übertragen, hier also wirklich in Ausgabe gestellt wird.

Wie sich von selbst versteht, wird die Bilance der Provisions-Rechnung, je nachdem das Vorschuß-Capital sich durch die Ab- und Zuschreibung vergrößert oder verringert hat, der Ausgabe oder Ein-

nahme des zur Hofstaats=Rechnung (Anlage № 63) gehörenden Cassenabschlusses hinzugerechnet.

Hiernach zerfällt die Rechnungsführung in zwei Hauptabtheilungen, nämlich in die über die ordinairen und extraordinairen Ausgaben, und müssen diese Rechnungen quartaliter abgeschlossen werden. Doch bleibt noch zu bemerken übrig, daß die Abrechnung mit der betreffenden höchsten Finanz=Behörde über die erhobenen und verausgabten Gelder nur jährlich, etwa nach Ablauf des üblichen Rechnungsjahres, Statt findet, und werden dieser Behörde zu dem Ende zwei aus den beiden Hauptrechnungen (Anlage № 62 et 65) der abgelaufenen Quartale aufgestellte General=Übersichten mitgetheilt.

Diese General=Übersichten, welche quartaliter aufgestellt werden, gründen sich auf eine möglichst genaue Revision der betreffenden Rechnungen und gewähren, abgesehen von dem großen Vortheile dieser Revision, den Nutzen, daß man am Schlusse jedes Quartals genau übersehen kann, wie groß der Cassenvorrath in einer oder der andern Rubrik annoch geblieben ist.

Schließlich muß noch erwähnt werden, daß vor dem Beginne eines jeden Rechnungsjahrs ein Budget über die muthmaßlichen Ausgaben in demselben aufgestellt werden muß, und daß auf den Grund dieses Budgets die Anweisung der Geldmittel geschieht.

Capitel IV.

Die Hofkellerei.

Hinsichtlich der Hofkellerei und der Consumtion der Weine wird bei einem Hofe eine ganz angemessene besondere Einrichtung darin bestehen können, daß die Weinvorräthe ein besonderes Capital bilden, aus dem die Hofhaltung ihre täglichen Bedürfnisse nach den festgesetzten Preisen bezieht, die nur nach den effectiven Kosten berechnet werden. Es giebt dieses eine erwünschte Controle gegen die Consumtion. Um solches zu erreichen, kann man zur Erleichterung die nachfolgenden, und als Beispiel in den Anlagen beigefügten 5 Tabellen einführen, die, wie der Augenschein leicht ergeben dürfte, das Control- mit dem Consumtions-Systeme auf eine, vielleicht zweckdienliche Weise vereinigen.

Anlage № 66. Tabelle, monatliche Consumtion, worin die Ausgaben an Wein ꝛc. von Tage zu Tage einzeln angegeben sind.

Anlage № 67. Allgemeine Übersicht der Haushalts-Consumtion von Monat zu Monat von einzelnen Wochen zusammengesetzt.

Anlage № 68. Auszug aus Anlage № 66, worin die für die verschiedenen Branchen der allgemeinen Haushalts-Consumtion entnommenen Weine einzeln specificirt werden, um demnächst gehörigen Orts in Gelde berechnet werden zu können.

Anlage № 69. Sämmtliche monatliche Ausgabe in allgemeiner Übersicht, welche mit dem Hauptbuche stimmen muß, und worin die monatliche Haushaltsausgabe, so wie die Ver-

sendung nach anderen Schlössern und alle außergewöhnliche Consumtion an Wein extra bemerkt werden.

Anlage № 70. Hauptbuch, den ganzen Vorrath der Kellerei enthaltend, wovon nach Anlage № 69 jeder Monat abgeschlossen wird. Zur Controle der richtigen Abrechnung muß die betreffende Rechnungsbehörde ein eben solches Hauptbuch, welches jeden Monat mit dem Hauptbuche der Kellerei verglichen wird, um Irrthümern vorzubeugen, führen.

Der Bedarf an Wein muß dem Ober-Hof-Marschall-Amte durch die Kellerei angezeigt werden, worauf unter Zuziehung derselben die Weine direct zu verschreiben sind.

Was die tägliche Consumtion der Weine angeht, so ist es angemessen, daß für die Tafel auch in dieser Beziehung ein festes Princip angenommen werde, und würde es zweckmäßig sein, den Wein für außerordentliche Fälle (größere Diners) auf besonderen Zetteln, wie Anlagen № 71 und 72 zu bezeichnen. Daß die Weine in Beziehung des Küchenzettels bestimmt werden müssen, bedarf keiner Erörterung. Für die gewöhnlichen Fälle würden die feineren Weine nach einem Turnus an den einzelnen Tagen servirt werden können.

Schließlich dürften hier noch einige Bemerkungen über die Behandlungsweise der verschiedenen Weine, ehe sie servirt werden, von Interesse sein.

1. Champagner.

Dieser muß vor dem Gebrauche ins Eis gestellt werden, etwa 4 Stunden bei wenig Weingehalt und vieler Süße, wogegen bei Champagner von wirklicher Kraft ohne großen Liqueur-Zusatz, eine, höchstens zweistündige Eisung erforderlich ist. Der Kork muß erst beim Gebrauche geöffnet werden.

2. St. Peray mousseux, Burgunder mousseux und Rheinwein mousseux.

Bei diesen in der Regel mehr kräftigern Weinen ist eine zweistündige Eisung genügend.

3. Rothe Bordeauxweine.

Es ist bei diesen die größte Aufmerksamkeit erforderlich und hauptsächlich zu beobachten:

1) daß diese Weine eine gehörige, nach und nach eintretende Wärme bekommen, welche sich im Winter am besten dadurch erreichen läßt, daß man sie drei bis vier Stunden vor dem Gebrauche in ein geheiztes Zimmer, aber nicht in unmittelbare Nähe des Ofens stellt; im Sommer ist nur darauf zu sehen, daß die Weine der Sonne nicht zu sehr ausgesetzt sind. Kälte unterdrückt bei feinen Bordeauxweinen das Bouquet und macht den Wein rauh auf der Zunge; dahingegen durch zuviel Wärme der Wein matt und flach wird.

Die bei feinen rothen Bordeauxweinen erforderliche Wärme muß sich aber immer nach den verschiedenen Jahrgängen und der geistigen Beschaffenheit richten, so z. B. können 25er, 31er und 33er Weine etwas mehr Wärme gebrauchen, als 35er. Bei gleichmäßiger Temperatur der 31er und 35er Weine würde der 31er, da dieser kräftiger ist, gut und der 35er, weil er schwächer und feiner ist, matt und flach schmecken.

2) Ist ein sorgfältiges ruhiges Einschenken der feinen abgelagerten Bordeauxweine besonders zu empfehlen, da durch längeres Lagern auf Flaschen jeder rothe Bordeauxwein den darin enthaltenen Farbestoff an die Flasche absetzt oder dieser darin niederfällt, welcher sich dem Weine durch Schütteln oder durch gänzliches Leeren der Bouteillen wieder mittheilt und wodurch der letztere sehr an Geschmack verliert.

4. Rheinweine, so wie weiße Bordeauxweine

zeigen sich am besten im Geschmacke bei der gewöhnlichen Keller-Temperatur, welche man im Sommer dadurch erhalten kann, daß die Flaschen im Zimmer auf Eis gelegt werden.

Um vor der Servirung die der Abkühlung bedürftigen Weine, unter diesen vorzugsweise den Champagner, in Eis stellen zu können, ist die Benutzung von Kasten sehr angemessen, welche etwa von der Größe, daß 50 Flaschen darin Platz finden, mit starken Rollen und einem schiebbaren, in einer Nute laufenden Deckel versehen, recht gut unter die Buffet-Tische gestellt werden können, wodurch die große Annehmlichkeit erreicht wird, daß der Wein auf die leichteste Weise stets zur Hand ist. Der Kasten braucht nur etwa einen Fuß vorgezogen und

der Deckel nur um eben so viel zurückgeschoben zu werden, um die Flaschen herauszunehmen. Damit die Einwirkung der Wärme so weit als thunlich von dem Eiskasten, welcher von Kupfer sein dürfte, abgehalten wird, ist es rathsam, diesen Metallkasten in einen hölzernen Kasten zu stellen, welche beiden, nach vorstehenden Andeutungen angefertigten Kasten einschließlich des Ölfarben-Anstriches etwa 65 ₰ kosten.

Dieselben würden zur Ableitung des Wassers mit Hähnen nicht zu versehen sein, weil theils, wenn die Kasten unmittelbar auf der Erde stehen, der Raum zur Aufstellung eines Gefäßes, worin das ablaufende Wasser aufgefangen wird, fehlt, theils auch weil bei einer leicht entstehenden Undichtigkeit der Hähne durch Tropfen die Teppiche und Parquets leiden. Da der kupferne Kasten herausgenommen werden kann, so ist es am einfachsten, das Wasser auszugießen, oder auch auszuschöpfen, und etwa vermittelst eines Schwammes den Kasten vom Wasser völlig zu befreien.

Man kann mit Hülfe solcher Kasten jede noch so große Anzahl von Champagner-Flaschen gleichzeitig eisen.

Capitel V.

Die Controle.

---

1. Im Allgemeinen.

Ich muß hiebei bemerken, daß das ganze Controle-System der Consumtions-Artikel auf den General-Befehl der resp. einzelnen Bedürfnisse basirt werden muß, welcher bei der Führung des ganzen Haushalts zum Grunde gelegt und, je nachdem äußere Veränderungen eintreten, modificirt oder erweitert wird.

Die Bedürfnisse des gewöhnlichen Lebens lassen sich nämlich, so groß, so umfassend die Leistungen auch verlangt werden, auf feste Regeln zurückführen. Man kann z. B. genau bestimmen

1) wie groß die Zahl der Öfen ist, die täglich geheizt werden sollen;
2) wie groß die Zahl der Lichter, die täglich bestimmt benutzt werden;
3) wie groß die Zahl der Herrschaften, des Gefolges, welche täglich z. B. erstes, zweites Frühstück bedürfen;
4) wie groß die Zahl der Dienerschaft, welche nach den getroffenen Bestimmungen bei vollem Dienste Anspruch auf Essen, Getränke, Caffee ꝛc. haben,

und so ferner den täglichen Sollbedarf auf das Genaueste feststellen und danach den verschiedenen Departements die gemessensten Befehle ertheilen, worin die Forderungen an den betreffenden Ausgeber bestehen.

Steht dieses fest, so ist der Befehl zu den außerordentlichen Anforderungen sehr leicht zu geben, er muß gegeben werden, weil das Verlangte nicht ohne geeignete Requisition aus den betreffenden Departements verabfolgt wird.

Die täglichen Tabellen des Küchschreibers über die Ausgabe jedes Gegenstandes ergeben, soweit sie von dem General-Tableau der

ordinairen Leistung abweichen, sofort die sich etwa einschleichen wollenden Mißbräuche und die Furcht vor Strafe ist Jedem Warnung, ungerechtfertigte Ansprüche zu erheben. Wenn die täglichen, ordinairen Leistungen sich z. B. durch einen Besuch ändern, der mehre Tage dauert, so muß der Küchenmeister den schriftlichen Befehl erhalten, für so viel Personen der Dienerschaft Essen, der Mundschenk für die bezeichnete Anzahl dieses oder jenes Getränk und in der angegebenen Maße zu verabfolgen, der Küchschreiber ähnliche Autorisation wegen Licht, Feuerung u. s. w. erhalten.

Sowie täglich z. B. wegen des herrschaftlichen Diners, wo die Personenzahl ungewiß ist, sobald die Einladungen gemacht worden sind, dem Küchschreiber, der Caffeeküche (resp. z. B. wegen Brod, wegen Caffee) die Eröffnungen zugehen müssen, so geschehe dieses bei größern Verwendungen auf eben dieselbe Weise.

Ich muß hier noch die allgemeine Bemerkung hinzufügen, wie sehr großes Gewicht darauf zu legen ist, bei jeder Hofhaltungs-Leistung die Befehle auf das Präciseste zu geben, und zwar **schriftlich**, denn dadurch beseitigt man jede Nachfrage und jedes Mißverständniß, und wird es nur dadurch möglich, die ganze Leistung einem Plane unterzuordnen.

Bei größeren Gesellschaften z. B. würde gewiß angemessen sein, den ganzen Plan für dieselben vorher genau festzustellen und den betreffenden Behörden und einzelnen Departements die Erfordernisse mitzutheilen. Unter Anlage №. 73 füge ich z. B. den Plan für eine Gesellschaft von 400 Personen zum Ball und Souper bei und bemerke, daß die betreffenden Departements des Ober-Hof-Marschall-Amts angewiesen sind, auf den Grund dieser Befehle bei dem ausgebenden Küchschreiber die Bedürfnisse zu requiriren.

Sind die für den Haushalt bestehenden Controlen nun einmal in ihren Anlagen richtig eingeführt, so bleibt die Aufmerksamkeit des Hof-Marschalls, dessen häufige und fortgesetzte Anwesenheit in dem Schlosse, wo die Hofhaltung geführt wird, dessen unverhoffte, gründliche Nachsicht der Tabellen und Journale die Hauptbedingung eines guten Erfolges, da diese Einrichtungen es wenigstens sehr erleichtern werden, jedem Mißbrauche und jedem unrichtigen Anspruche auf die Spur zu kommen. Um Verschleppungen zu verhindern, lassen sich nur polizeiliche Maßregeln ergreifen. Die Bestimmungen der Anlage №. 74 enthalten dieserhalb Vorschläge.

2. Controlen insbesondere.

Die Administration kann hier Manches thun, und haben namentlich die nachfolgenden erprobten Controle-Einrichtungen die erfreulichsten Folgen gehabt.

Es lassen sich derartige Controlen

1) bei den Inventarien einführen, solches ergeben die Anlagen sub № 75 — 78,

die Controle der Haushaltssachen,
des Tischglases,
des Tafel-Porcellans
und der Caffeeküche.

Jeden Monat müssen die verschiedenen Inventarienstücke durch die betreffenden Officianten genau revidirt und durch den Ober-Hof-Commissair die Journale dem Ober-Hof-Marschall-Amte zur Signatur vorgelegt werden, nachdem dieser sich von der Richtigkeit überzeugt hat.

Die Ergänzung der Inventarien geschehe jährlich.

Im Allgemeinen bleibt die Führung von Inventarien in allen verschiedenen Zweigen der Hofhaltung nothwendig. Die mitgetheilten Controle-Tabellen über Porcellan, Glas 2c. erleichtern die Inordnunghaltung ganz besonders und würde sehr zu empfehlen sein, nach diesen die General-Inventarien zu rectificiren und in gewissen Zeitabschnitten z. B. jährlich zu ergänzen.

Für die Mobilien insbesondere müssen Inventarien bestehen, welche Schlösserweise angelegt und am angemessensten Zimmerweise verzeichnet werden.

Eine jährliche Revision ist nothwendig, sowie jeder Castellan den Ab- und Zugang (die Veränderung) zu notiren hat, welche Notizen dann bei der Revision zum Grunde gelegt werden müssen. Angemessen bleibt es, jedes Inventar in triplo anzufertigen und zwar für das Ober-Hof-Marschall-Amt, für die Person, welche die General-Aufsicht führt, und endlich für den Castellan oder den Vorsteher des betreffenden Departements, welchem das in Frage stehende Inventar anvertraut worden.

Ein nicht unwichtiger Nebenpunct bleibt das Zeichnen der Inventarienstücke mit der herrschaftlichen Chiffre, welches bei dem Porcellan durch Malen, bei Glas, Kupfer, Blech 2c. durch Eingraviren und endlich bei den Mobilien durch Einbrennen für die Erhaltung der Inventarien von ganz besonders günstigem Erfolge ist.

Mit dem Inventar von Leinenzeug hat es eine gleiche Bewandtniß, und läßt sich der Ersatz dieses nur generell mit größerer Gewißheit berechnen, da der Abgang bestimmter vorauszusehen ist. Auch hier muß eine halb- oder ganzjährige Revision und ein jährlicher Ersatz des Abgangs eintreten, um den Vorrath auf der Höhe und in dem Zustande zu erhalten, welchen die Führung der Hofhaltung in dem concreten Falle erfordert. Mir scheint hier generell bei einem als vollständig angenommenen Inventar die Verwendung eines jährlichen Capitals das Empfehlenswertheste, da sich dessen Größe sehr leicht ermitteln lassen dürfte.

2) Können die Controlen bei den Consumtions-Artikeln bestehen als

Holz	Anlage №.	79	unter Beobachtung der gemachten Bemerkungen.
Asche	" "	80	
Wachslichte	" "	81	
Talglichte	" "	82	
Brennöl	" "	83	
Caffee	" "	84	

Diese Controlen liegen dem Küchschreiber ob, der die Vorräthe ausgiebt und nachher die betreffenden Rechnungen auf den Grund dieser monatlich abzuschließenden Tabellen attestirt.

Um obige Tabellen zu führen, muß derselbe jedoch zunächst ein Journal anlegen, in welches z. B. generell nach Anlage №. 85 die ganze tägliche Ausgabe eingetragen wird, und woraus obige Special-Tabellen später gebildet werden.

3) Was insbesondere die Anschaffung des meistens sehr kostbaren Brennmaterials und die über dessen Consumtion zu führende Controle betrifft, so muß zunächst der Grundsatz feststehen, daß Anschaffung (Ankauf), Consumtions-Controle und Verrechnung in verschiedene Hände gelegt werde; denn nur hierdurch ist es möglich, gegen Unterschleife vollkommen gesichert zu sein und die passendste Controle zu führen. Eine hierunter zu treffende zweckmäßige Einrichtung ist z. B. folgende: Der Brennmaterialien-Verwalter besorgt die Ankäufe von Brennmaterial, schließt die Lieferungs-Contracte mit Genehmigung des Ober-Hof-Marschall-Amts ab und verwaltet die angekauften Brennholzvorräthe, sowie die etwa in dem Magazine befindlichen Vorräthe an sonstigen Brennmaterialien, als Torf, Steinkohlen, Mielerkohlen ꝛc. Mittelst besonderer Scheine (Anlage №. 86) wird ihm der Bedarf an Brennmaterial für die verschiedenen Localitäten

angezeigt, worauf die Abgabe aus den Vorräthen erfolgt, oder die Anlieferung durch Lieferanten geschieht. Über das aus den Vorräthen erfolgende Brennmaterial wird jeden Monat eine mit dem Bedarfsscheine (Anlage №. 87) belegte Nachweisung über Ankauf, Vorrath und Abgabe von dem Brennmaterialien-Verwalter aufgestellt und solche durch die Rechnungsbeamten dem Ober-Hof-Marschall-Amte zur Prüfung und Signatur vorgelegt, worauf die Verrechnung erfolgt; dagegen wird über das direct vom Lieferanten bezogene, sofort in die Reservoirs übergegangene Brennmaterial, z. B. an Steinkohlen, Mielerkohlen ꝛc. ebenfalls eine monatliche Nachweisung von dem Brennmaterialien-Verwalter (Anlage №. 88) ertheilt, dieselbe jedoch mit den Rechnungen (Anlage №. 89) der Lieferanten belegt. Diese letzteren Rechnungen sind von dem die Hofhaltsrechnung führenden Küchschreiber zu attestiren, d. h. die richtige Ablieferung des betreffenden Quantums in die Reservoirs zu bescheinigen, worauf diese Rechnungen nach erfolgter Signatur des Ober-Hof-Marschall-Amts zur Zahlung an die Rechnungsbeamten gelangen, während die ebenfalls von jener Behörde signirte Nachweisung als Rechnungsbelag dient.

Die Controle über die Consumtion des Brennmaterials wird von dem Rechnungsführer der Hofhaltungsrechnung geführt. Dieser verabfolgt den Bedarf aus den Reservoirs und da der tägliche Bedarf an diesen oder jenen Materialien sich meistens durch Erfahrung approximativ ermitteln läßt, so ist eine Überwachung der Consumtion leicht möglich; daß es übrigens nothwendig ist, das Brennmaterial an Steinkohlen, Mielerkohlen ꝛc. bei der Einlieferung in die Reservoirs nachmessen zu lassen, bedarf kaum der Erwähnung.

Ich kann dieses Capitel nicht schließen, ohne für meine Ansichten die praktische Erfahrung reden zu lassen, welche bei den in den Anlagen №. 90, 91 und 92 geschilderten drei größeren Hofhaltungsleistungen gemacht worden ist. Die daraus sich ergebenden Resultate werden den Sachkundigen leicht von der Richtigkeit meiner zur Prüfung vorgelegten Ansichten überzeugen.

Hier mag endlich ein Aufsatz über die Behandlung des Silbergeschirrs folgen, und zwar

I. beim Serviren an der Tafel.

Der Gebrauch und die Schonung der Silber-Vaissellès, deren Erhaltung und der gute Zustand derselben wird zunächst von der technischen Behandlung abhängen; sehr vieles kann jedoch dafür durch eine zweckmäßige Art des Servirens geschehen.

Im Allgemeinen ist deshalb die Bestimmung zu empfehlen, daß abwechselnd bei der Tafel silberne und Porcellan-Teller benutzt werden und müssen folgende Speisen nie von silbernem Geschirr gegessen werden:

1) Austern, weil die Schalen ungemein kritzeln und daher das Entfernen derselben von den Tellern, nachdem diese von der Tafel genommen, nachtheilig ist;
2) alle sauren Sachen, als Caviar, Salate, Mayonnaisen; alle kalten Schüsseln, als Leberpasteten ꝛc.;
3) alle süßen Schüsseln.

Man hat dabei die Einrichtung, daß die Salate, Compote, welche bei dem Braten gegeben werden, den Personen, welche keinen Braten nehmen, auch auf Porcellan-Teller servirt werden, und wird zu dem Ende der Porcellan-Teller von den Lakaien untergeschoben.

Sehr nöthig ist es, die silbernen Teller nicht zu sehr zu erwärmen und ist dieses der Grund, daß die Suppen von Porcellan-Tellern gegessen werden.

II. In der Silber-Waschküche.

Zu dem Waschen und Trocknen des Silbers und Porcellans muß eine angemessene Anzahl Frauenspersonen angestellt werden, um der Übereilung zu begegnen, und würden z. B. bei 12 Couverts, zur Reinigung der hierzu nöthigen 9 Dutzend silbernen und porcellanen Teller und des übrigen dazu gehörenden Geschirrs, 6 Frauen erforderlich sein, welche letztere Zahl sich bei 36 Couverts nur um 3 erhöht und in diesem Verhältnisse steigt. Bei dem Gebrauch des goldenen Geschirrs ist jedoch eine verhältnißmäßig größere Arbeitshülfe erforderlich.

Das von der Tafel zur Silber-Waschküche gebrachte Silbergeschirr wird von der beeidigten Silberwäscherin in Empfang genommen, darauf von derselben mit einem hölzernen Löffel das Oberflächliche abgenommen und so der ersten Aufwaschefrau übergeben, welche dasselbe mit einem Aufwaschetuche, das an einem, einen Fuß langen Stiele befestigt ist, abwäscht. Diese übergiebt darauf die von ihr gewaschenen Gegenstände Stück für Stück der ihr gegenüberstehenden zweiten Frau,

welche dieselben in einem mit heißem Wasser und Weizenkleie gefüllten Tubben mittelst einer eigends hiezu bestimmten Bürste an allen Seiten rein bürstet. Die von der zweiten Frau auf solche Art gewaschenen Sachen werden in einem dritten, mit reinem heißem Wasser gefüllten Tubben und aus diesem in einem vierten mit reinem kaltem Wasser gefüllten Tubben abgespült, welches Geschäft eine dabei angestellte dritte Frau besorgt. Von hieraus werden die auf solche Weise gereinigten Silbersachen an 3 neben einander stehende Frauen zum Abtrocknen übergeben.

Messer, Gabeln und Löffel werden dagegen nur der zweiten Aufwaschefrau übergeben, diese taucht oder spült solche gehörig ab und übergiebt diese Sachen der dritten Frau, um sie in heißem und kaltem Wasser rein zu spülen.

Mit dem Waschen des Porcellans verhält es sich wie beim Silberwaschen, mit Ausnahme, daß die Porcellan-Teller rc. gleich von der ersten Aufwaschefrau der dritten Frau zum Abspülen in heißem und kaltem Wasser übergeben werden.

III. In der Silberkammer.

Zu dem Putzen und Reinigen des Silbergeschirrs sind täglich bei Diners ad 16 bis 20 Couverts 4 Personen erforderlich.

Zuvörderst wird dasselbe mit einem reinen Schwamme, welcher in englischer Kreide und Spiritus vini getränkt (jedoch nicht zu dick), bestrichen, unmittelbar darauf mit einem Rehleder abgerieben, und dann mit einer Bürste der Rand und sonstige erhabene Gegenstände ausgebürstet. Zuletzt werden mit einem weichen Wischtuche, welches fest in der Hand zusammen zu nehmen ist, die Sachen rein abgerieben.

Alle fein polirten Sachen werden mit pariser Roth und engl. Kreide, mit Spiritus vini vermischt, mit der Hand oder dem Finger gereinigt.

Sämmtliche matte Gegenstände werden mit Salmiak und feiner Baumwolle vorsichtig gereinigt.

Vergoldete Sachen werden mit Seifenwasser und einer weichen Bürste gereinigt; sollten hingegen Flecke vorhanden sein, so entfernt man diese mit pariser Roth und Spiritus vini.

Capitel VI.

Die Reisen

und

desfalls erforderliche Einrichtungen.

Auch bei der Einrichtung der Reisen der Allerhöchsten Herrschaften bleibt das Hauptziel der Administration, die möglichste Annehmlichkeit mit der thunlichsten Ökonomie zu vereinigen.

Ich bin freilich der entschiedenen Ansicht, daß das Resultat der Leistung bei allen Hof-Administrationen der wichtigste Punct ist; eine unzeitige Ökonomie ist der größte Fehler und oft werden Tausende durch weniger gute Leistungen verschwendet, während man Hunderte zu sparen versucht.

Die Reisen können nun gedoppelter Art sein, entweder in Verbindung mit Ablagern im Lande, oder größere Reisen, wo es hauptsächlich auf die rasche und zweckmäßige Beförderung ankommt. Da indeß diese letztere bei jeder Reise in Frage kommt, so will ich zunächst die Einrichtung der letzteren Reise genauer erörtern.

Sobald der Allerhöchste Befehl für eine Reise erlassen ist, sobald feststeht, wohin gereis't wird und worin das Gefolge besteht, wird zunächst

1) der General-Plan der Reise entworfen (Anlage №. 93),
2) die Route festgestellt und eventuell die Tagereisen normirt (Anlage №. 94);

3) ein Laufzettel entworfen und eventuell, soweit man fremde Staaten berührt, wegen Zahlung der zu notirenden Postkosten ein Requisitionsschreiben erlassen (Anlage №. 95);
4) für jeden Wagen einem Lakaien ein Zettel nach der Anlage №. 96 behuf Zahlung der Trinkgelder und ein Vorschuß eingehändigt. Die Trinkgelder werden nach den in der Anlage №. 93 angegebenen Sätzen normirt.
5) Endlich wird den mitgehenden Livree-Bedienten die Reise-Livree zugestellt. Diäten werden nach dem sub №. 98 anliegenden Reglement vergütet.

Man sucht nun, da der Transport stets und in allen Fällen thunlichst rasch gehen soll, die Stationen bei den fürstlichen Reisen möglichst abzukürzen und da ist das generelle Princip angemessen, die Stationen durch außerordentlich gelegte Relais auf 2 Meilen eine jede zu beschränken.

Was die Ablager bei Jagden angeht, so wird hier die Hofhaltung, ganz wie in der Residenz selbst, eingerichtet und das in anderen Capiteln erörterte Verfahren genau befolgt. Die Rechnung über jede Reise muß besonders aufgestellt und abgeschlossen werden, und geschehe dieses namentlich auch bei allen Ablagern und Defrayements. Nur auf diese Weise ist es möglich, eine Controle gegen den Haupthaushalt zu erhalten.

Bei der Einrichtung einer Reise wird die Administration für die Ersparung unnöthiger Kosten vieles thun können, und ist hier das Hauptaugenmerk, auf eine angemessene Beschränkung der Transportmittel Bedacht zu nehmen.

Wenn dieses nun hauptsächlich durch zweckmäßige Einrichtung der Reisewagen erzielt wird, wobei namentlich in Deutschland die Beförderung mit 4 Pferden zum Grunde gelegt werden muß, da mit diesen fast allgemein 2 Herren und 4 Diener (letztere auf 2 Böcken) transportirt werden können, so kann namentlich bei dem Transporte eines herrschaftlichen Haushalts durch zweckmäßige Einrichtungen manches vortheilhafte Resultat erreicht werden. Was den Transport der zur Führung eines Haushalts erforderlichen Personen anbetrifft, so wird dieser sich leicht bewerkstelligen lassen, da namentlich bei größeren Hof- und Ablagern diese auf Omnibus-Wagen und dergleichen mehrsitzigen Fuhrwerken auf das zweckmäßigste gefördert werden. Schwieriger bleibt dagegen der Transport der Haushaltungsgegenstände nach

allen den Orten, wo, wie z. B. auf Bädern u. s. w., keine eingerichtete Schlösser bestehen. Zu diesem Behuf ist es nun angemessen, eigene Fourgons zu besitzen, welche die sämmtlichen Haushaltungsgegenstände aufnehmen, und enthält Anlage № 99 die Beschreibung zweier Wagen, welche, wenn sie beide beladen sind, außer 4 Personen, den ganzen Haushaltsbedarf für 52 Personen, oder wenn nur einer beladen ist, für 24 Personen enthalten.

Auf den Reisen ist bei Besuchen der höchsten Herrschaften endlich wünschenswerth, Normen oder Anhaltspuncte für Präsentgelder ꝛc. zu besitzen. Das sub № 100 und 101 beigefügte Reglement und Cartell-Convention enthalten desfallsige Vorschläge.

Anlagen № 1 bis № 101.

Verzeichniß
der
Instructionen.

1) Für den Hoffecretair.
2) „ „ Ober-Hof-Commissair.
3) „ das Registratur- und Canzleipersonal.
4) „ die Rechnungsbeamten.
5) „ den Küchschreiber (General-Ausgeber und Controleur der Consumtibilien.)
6) „ „ Ober-Hof-Marschall-Amts-Boten.
7) „ „ Ober-Castellan.
8) „ „ Castellan.
9) „ „ ersten Haushofmeister.
10) „ „ zweiten Haushofmeister.
11) „ „ Hoffourier.
12) „ „ Cammerdiener.
13) „ die Kellerbedienten.
14) „ den Kellergehülfen.
15) „ „ Hofküchenmeister.
16) „ „ Mundkoch.
17) „ die Caffeefrau.
18) „ den Silberdiener.
19) „ „ Silberlakai.
20) „ „ Silbergehülfen.
21) „ „ Leibjäger.
22) „ „ Heiduck.
23) „ „ Hoflakai.
24) „ „ Tafellakai.
25) „ „ Tafelgehülfen.
26) „ „ Portier.
27) „ „ Schloßwächter.
28) „ „ Schloßwächter (Lampenanzünder.)
29) „ „ Schloßwächter (Caminheizer.)
30) „ „ Schloßwächter (Kohlenmesser.)
31) „ „ Tagelöhner.

Anlage № 1.

Dienst-Instruction

für den

Hoffecretair.

Der Hoffecretair soll der ihm anvertraueten Dienststelle getreu und redlich vorstehen, seinen Vorgesetzten schuldige Folge leisten, was ihm in seinem Dienste vorkommen möchte, an dessen Geheimhaltung seinem Landesherrn und den Unterthanen gelegen sein sollte, jederzeit geheim halten, die ihm überliefert werdenden Schriftsätze in gerichtlichen und andern Sachen gebührend präsentiren, über die zu seiner Bearbeitung gehörenden Geschäftssachen gewissenhaft Vortrag halten, was darauf von dem Ober-Hof-Marschall-Amte resolvirt werden möchte, sofort ausfertigen und originalisiren lassen, die Acten selbst in guter Ordnung erhalten und nichts davon abhanden kommen lassen, was zu protokolliren in Folge des Dienstes in gerichtlichen und andern Sachen demselben obliegen oder aufgetragen werden wird, getreulich niederschreiben, sein Gutachten in Angelegenheiten des Hof-Etats, wenn es von ihm begehrt werden wird, abgeben, und überhaupt den ihm übertragenen Dienst also versehen, wie es die Hof-Reglements verlangen und einem redlichen Diener gebührt.

Anlage №. 2.

Dienst-Instruction

für den

Ober-Hof-Commissair.

Der Ober-Hof-Commissair soll unter der obern Leitung des Ober-Hof-Marschall-Amts dem ganzen innern Wesen der Hofhaltung vorstehen und auf gehörige Ordnung in den gesammten Zweigen der Administration achten.

Demzufolge liegt selbigem die Verpflichtung ob, sich um jeden Zweig der Administration, sobald dieser nicht schriftlich oder mündlich ausgenommen werden sollte, zu bekümmern, jedem Versehen, jeder Unordnung wo möglich zuvorzukommen, und das Ober-Hof-Marschall-Amt von Allem in Kenntniß zu setzen.

Die Gegenstände, denen der Ober-Hof-Commissair sich mit größter Sorgfalt und nach Maßgabe der ihm für jeden einzelnen Gegenstand ertheilten Anweisung zu widmen hat, sind:

1) das Personal der Hofdienerschaft rücksichtlich ihres moralischen und Dienstverfahrens;
2) die Silberkammer;
3) die Uniform der Pagen und Livree der Hofdienerschaft;
4) die Führung des Hofjournals, der Rangliste, der Hoftrauerliste, des Journals über die Ausgabe und Rückgabe der zu benutzenden Kronjuwelen;
5) allgemeine Aufsicht bei den Hoffesten, namentlich über die Hofdienerschaft;
6) Vertheilung der Hofpräsentgelder, Küchenlehrlings-Gelder und des Brunnengelds-Fonds.

Ad 1.

Was das Personal der Hofdienerschaft anbetrifft, so hat sich der Ober-Hof-Commissair auf den Grund des Dienst-Reglements nach den

Pflichten und Obliegenheiten eines jeden auf das genaueste zu erkundigen, einen jeden demgemäß zu instruiren und zu seinem Dienste anzuweisen, die Art und Weise, wie er selbigem nachkommt, wie auch seinen Lebenswandel außerhalb des Dienstes fleißig im Auge zu behalten, und etwa bemerkten Mängeln durch eigenes Zureden zu begegnen. Sollte der gewünschte Zweck aber nicht erreicht werden, so ist dem Ober-Hof-Marschall-Amte zur Ergreifung zweckdienlicher Maßregeln zur rechten Zeit Anzeige und sind eventuell über die zur Bestrafung geeigneten Fälle am Schlusse des Monats die nöthigen Anträge zu machen.

Ad. 2.

Die Aufsicht über die Silberkammer ist eine der wichtigsten Obliegenheiten des Ober-Hof-Commissairs. Er muß sich von selbiger eine genaue Kenntniß verschaffen, und die vorhandenen Inventarien, Tabellen u. s. w. mit der größten Pünctlichkeit führen. Es ist nicht allein dafür zu sorgen, daß der Bestand auf keine Weise defect werde, und dieserhalb, insonders nach gemachtem Gebrauche des Silberzeuges, von Zeit zu Zeit eine Revision der Silberkammer unter Beisein des Rechnungsführers anzustellen, sondern er hat auch dahin zu sehen, daß die Silberdiener ihre Pflicht thun, das Silber alle Zeit trocken, rein und sauber geputzt erhalten, von jeder etwa eingetretenen Schadhaftigkeit sich sofort unterrichten, diese dann ohne Versäumniß dem Ober-Hof-Marschall-Amte anzeigen, und über die zu beschaffende Remedur die Befehle einholen.

Wenn der Ober-Hof-Commissair bei der Bestellung von neuem Silberzeuge adhibirt werden sollte, so muß er, nachdem er zuvor die gehörige Kenntniß von demjenigen, was zur Controle der Silberarbeiten nöthig ist, sich verschafft haben wird, dem Ober-Hof-Marschall-Amte bei Anschaffung und Auswahl der nöthigen Modelle und Façons zur Hand gehen, die ihm aufgegebenen Accorde mit den Fabricanten bündig und genau abschließen, das etwa abzugebende Silber genau abwägen lassen und über das richtige Gewicht des zu empfangenden neuen Silberzeuges, so wie über die Sauberkeit der Arbeit mit steter Aufmerksamkeit wachen.

Was hier vom Silber erwähnt, gilt gleichfalls rücksichtlich der Aufbewahrung der Bronze-, Porzellan- und Glas-Geräthe, worüber er die sämmtlichen Inventarien, Tabellen, monatliche Übersichten rc.

zu controliren hat, wie denn dem Ober-Hof-Commissair auch die Controle aller übrigen Haushalts- und Mobiliar-Inventarien obliegt.

Ad 3.

Dem Ober-Hof-Commissair liegt specialiter die Anschaffung der Uniforms- und Livree-Gegenstände für die Pagen und Hofdienerschaft ob. In Bezug auf die Pagen-Uniform hat sich der Ober-Hof-Commissair die in dem administrativen Theil des Pagen-Reglements enthaltenen Bestimmungen zur Nachricht und Nachachtung dienen zu lassen, rücksichtlich der Livreen aber darauf zu sehen, daß einem jeden Officianten oder Livree-Bedienten die ihm nach dem Reglement zukommenden Kleidungsstücke zur rechten Zeit überwiesen werden, vor dem Eintritt einer jeden Livree-Periode aber die Befehle des Ober-Hof-Marschall-Amts wegen vorzunehmender Veränderung einzuholen, die nöthigen Anschläge darüber zu formiren, Proben von Tressen, Tüchern, Hüten, Knöpfen &c. zur Auswahl und Genehmigung vorzulegen, mit den Lieferanten die nöthigen Accorde abzuschließen, und successive die verschiedenen Stücke dem Schneider, Hutmacher &c., um jeden Unterschleif zu verhüten, nach und nach zu verabfolgen, endlich die fertigen Livréestücke zu übernehmen und zu vertheilen, nachdem er sich von der Zweckmäßigkeit der Arbeit überzeugt haben wird. Dem Ober-Hof-Commissair soll hiebei hülfreiche Hand durch zu bezeichnende Personen geleistet werden, und ist es seine Pflicht, diese Hülfeleistung gehörig zu bewachen.

Ad 4.

Über alle besondern Vorfälle bei Hofe hat der Ober-Hof-Commissair ein Journal zu führen, welches vorzüglich rücksichtlich des bei wiederholt vorkommenden Festen &c. zu beobachtenden Ceremoniells als Leitfaden dienen kann. Die Cladde zu diesem Journal ist monatlich dem Ober-Hof-Marschall-Amte zur Revision und Signatur vorzulegen.

Von dem Ober-Hof-Commissair wird bei Führung der Rangliste die größte Pünctlichkeit gewärtigt. Es hat sich derselbe mit allem über die Rangangelegenheiten bestehenden Vorschriften bekannt zu machen, die darin eintretenden Veränderungen jedesmal sorgfältig zu bemerken, nach den Allerhöchst beliebten Beförderungen zu forschen, sich nach dem Datum der Anciennität genau zu erkundigen, und den

Namen ꝛc. eines Jeden auf denjenigen Platz der Liste einzutragen, den das Reglement vorschreibt.

Die Besorgung der Hoftrauer gehört ebenfalls zu den Obliegenheiten des Ober=Hof=Commissairs. Er hat sich mit dem desfallsigen Reglement und den sonstigen für Trauerfälle bestehenden Vorschriften genau bekannt zu machen und denselben in allen Stücken zu folgen.

Auch hat der Ober=Hof=Commissair in Gemäßheit des Reglements über die Asservirung und Benutzung der Kronjuwelen das Journal über die Ausgabe und Rückgabe der Juwelen zu führen.

Ad 5.

Bei statthabenden Hoffesten hat der Ober=Hof=Commissair die Befehle des Ober=Hof=Marschall=Amts einzuholen und nach bestem Wissen und Willen auszuführen. Er muß sich genau erkundigen, wie es mit Küche, Keller, Erleuchtung, Musik, den Wachen und deren Beköstigung, und der aufwartenden Dienerschaft, mit den Einladungen u. s. w. bisher gehalten worden, und das Herkommen befolgen, oder bei möglichen Verbesserungen sich die Befehle des Ober=Hof=Marschall=Amts erbitten.

Ad 6.

Dem Ober=Hof=Commissair liegt endlich die Vertheilung der Hofpräsentgelder, der Küchenlehrlingsgelder und des sog. Brunnengelds=Fonds nach den dieserhalb bestehenden Reglements ob.

Diese Instruction, deren Erweiterung oder Abänderung dem Ober=Hof=Marschall=Amte vorbehalten bleibt, soll der Ober=Hof=Commissair bei Ausrichtung des ihm übertragenen Dienstes sich zur schuldigen Nachachtung gereichen lassen, dann aber dasjenige jederzeit befolgen, was ihm insbesondere von seinen Vorgesetzten aufgetragen werden wird.

Anlage № 3.

Dienst-Instruction

für das

Registratur- und Canzlei-Personal

eines

Ober-Hof-Marschall-Amts.

Der zur Wahrnehmung der Geschäfte eines Registrators und Canzlisten bei einem Ober-Hof-Marschall-Amte angestellte Officiant, so wie der demselben beigeordnete beeidigte Copist haben ihr gemeinschaftliches Arbeits-Local in dem Registratur-Zimmer des Ober-Hof-Marschall-Amts.

Dieselben haben sich daselbst täglich von Morgens 9 bis 12 Uhr zur Ausrichtung ihres Dienstes einzufinden, an den Sessions-Tagen des Ober-Hof-Marschall-Amts aber vor beendigter Session von dort nicht zu entfernen.

Dem Registrator liegt außer Respicirung der Registratur-Geschäfte, Führung des Productenbuchs und sonstigen, höhern Orts ihm aufzutragenden Arbeiten, die Expedirung der vom Ober-Hof-Marschall-Amte ergehenden Verfügungen ob. Bei Mundirung derselben findet er die nöthige Hülfe an dem zu diesem Zweck angestellten beeidigten Copisten, dessen Arbeiten er leitet und beaufsichtigt.

Die zu mundirenden Sachen, und unter solchen vorzugsweise die wichtigeren, müssen baldthunlichst, in eiligen Fällen aber sofort, zur Unterschrift befördert werden, nachdem sie vom Registrator collationirt und contrasignirt worden. Hiernächst sind sie von demselben auch zu depechiren und durch den dienstthuenden Schloßwächter an die Addresse zu befördern.

Einige Abweichung von diesem Geschäftsgange findet bei solchen eiligen Sachen Statt, die außer den eigentlichen Dienststunden vor-

kommen und deren Expedirung zur Vermeidung jeden Zeitaufwandes dem Copisten ausschließlich aufgetragen wird. In diesem Falle hat der Copist die Reinschrift selbst zu collationiren, zu contrasigniren und, wenn eine Unterschrift nöthig, solche einzuholen, hiernächst das Mundum zu depechiren und abzusenden, das Concept aber dem Registrator zuzustellen.

In obenbemerktem Falle ist der Copist, sonst aber der Registrator für die Richtigkeit sämmtlicher zu expedirenden Reinschriften verantwortlich.

Den nöthigen Bedarf an Schreibmaterialien für die Registratur und Canzlei besorgt der Registrator, welcher die desfallsigen Rechnungen vierteljährig einzureichen hat.

Der Registrator sowohl, wie der Copist müssen auch außer den festgesetzten Stunden ihres Dienstes gewärtig sein und haben die Einrichtung zu treffen, daß sie zu jeder Zeit in ihren Wohnungen erfragt werden können.

Anlage № 4.

Dienst-Instruction

für die

Hofstaats-Casse-Beamten.

Die bei der Hofstaats-Casse eingehenden Rechnungen werden sämmtlich, nachdem sie von den betreffenden Hof-Officen gehörig attestirt sind, von den der Hofstaats-Casse vorstehenden beiden Beamten in Calculo revidirt, und zwar, die das Defrayement und die Provision betreffenden, von dem ersten, alle übrigen direct auf die Haupt-Rechnungen fallenden aber von dem zweiten Beamten. Daß solches geschehen, wird von ihnen durch Contra-Signatur des zahlbaren Betrages und durch ihre Namens-Unterschrift beglaubigt, sodann aber werden die festgestellten Rechnungen dem Ober-Hof-Marschall-Amte zur Signatur (Zahlungs-Ordonnance) vorgelegt und hiernächst dem ersten Casse-Beamten zur unverzüglichen Auszahlung überliefert. Jede von demselben geleistete Zahlung ist ordnungsmäßig in das Casse-Journal einzutragen, auf jeder Rechnung ist die Pagina des Casse-Journals, auf welchem die Eintragung geschehen, nicht weniger aber das Quartal, sowie das Rubrum der Haupt-Rechnung, wo die Ausgabe demnächst berechnet werden muß, zu bemerken, und wird hiernächst dem zweiten Casse-Beamten zur Verrechnung in dem Manuale der Haupt-Rechnung behändigt.

Der erste Casse-Beamte ist für die Richtigkeit der Casse verantwortlich und haftend, und soll daher die Schlüssel zu den in dem Casse-Locale befindlichen Geldkisten allein führen. Allwöchentlich ist unter Zugrundelegung des Casse-Journals die Hofstaats-Casse genau zu revidiren, das Resultat zu verzeichnen, und die darüber formirte Berechnung allmonatlich dem Ober-Hof-Marschall-Amte vorzulegen. Die Richtigkeit jener Berechnung und der danach sich ergebende Casse-Vorrath ist von beiden Casse-Beamten zu beglaubigen. Der zweite Beamte soll zwar befugt sein, auch außergewöhn-

liche Revisionen der Casse vorzunehmen, jedoch sollen diese nur mit jedesmaliger specieller Genehmigung des Ober-Hof-Marschall-Amtes Statt finden können. Behuf der zu leistenden Zahlungen sollen vier Wochentage bestimmt werden, an denen die Hofstaats-Casse von Morgens 10 bis Mittags 1 Uhr geöffnet sein muß. An den übrigen Tagen werden in der Regel Zahlungen nicht geleistet.

Mit Ausnahme der Provisions- und der Hofhalts-Rechnungen, welche erstere von dem ersten Cassen-Beamten, letztere von dem Küchschreiber geführt und aufgestellt werden, sollen die Haupt-Rechnungen von dem zweiten Cassen-Beamten geführt werden. Nicht weniger sind von diesem die etwa erforderlichen Etats oder sonst verlangt werdenden Rechnungs-Übersichten aufzustellen.

Die von dem Ober-Hof-Marschall-Amte zu vollziehenden Quittungen über die aus der General-Casse zu erhebenden Gelder sind von beiden Cassen-Beamten zu contrasigniren.

Ebenso sind alle sonstigen Einnahmen z. B. für verkaufte Gegenstände 2c. von beiden Cassen-Beamten nomine der Hofstaats-Casse zu quittiren. Alle erhobenen oder sonst einkommenden Gelder werden in Gegenwart des zweiten Beamten sofort in den dazu bestimmten Kasten verschlossen.

Der erste Beamte ist verpflichtet, sämmtliche Einnahmen genau in das Casse-Journal einzutragen, außerdem aber soll von dem zweiten Beamten ein besonderes Conto über die gesammten Einnahmen geführt werden, damit bei Vergleichung des Casse-Journals mit den Haupt-Rechnungen auch die richtige Verrechnung der Einnahme-Posten genau constatirt werde. —

Die Hofstaats-Casse-Rechnungen werden quartaliter aufgestellt, deren Abschluß muß (mit Ausnahme der Rechnung des IV. Quartals) jedesmal nach Ablauf des dem Quartale zunächst folgenden Monats geschehen, und müssen die Original-Rechnungen nach Verlauf weiterer drei Wochen dem Ober-Hof-Marschall-Amte abgelegt sein. Die Rechnungen des IV. Quartals sind dagegen allererst nach Ablauf von drei Monaten abzuschließen, damit thunlichst alle und jede Ausgabe, welche in das abgelaufene Rechnungs-Jahr noch gehören, in denselben zur Berechnung komme.

Für die getreue Erfüllung ihrer Dienstpflichten haften die Rechnungs-Beamten unter öffentlicher Verpfändung ihrer sämmtlichen jetzigen und künftigen Habe und Güter.

Anlage №. 5.

Dienst-Instruction

für den als

General-Ausgeber und Controleur der Consumtibilien fungirenden **Küchschreiber.**

Dem Küchschreiber liegt die Anschaffung und Distribution der Consumtibilien für den Haushalt ob. Er hat sich diesen Geschäften mit der größten Gewissenhaftigkeit zu unterziehen, den Verbrauch gehörig zu controliren und genaue Rechnung über die Provisionen zu führen, so wie die sonst ihm obliegenden Rechnungsarbeiten und Schreibereien, namentlich Manuale, Diarien, Register, Abrechnungen ꝛc. mit aller Sorgfalt und Pünctlichkeit auszuführen, und die etwa vorkommenden Revisions-Arbeiten mit größter Unparteilichkeit zu verrichten. In Fällen, wo er den übrigen Rechnungs-Beamten substituirt werden sollte, wird ihm unter Hinweisung auf die für Rechnungs- und Cassen-Bedienten bestehenden Verordnungen und Vorschriften die pünctlichste Ausrichtung der ihm aufgetragenen Geschäfte zur Pflicht gemacht.

Zur Wahrnehmung seines Dienstes hat er täglich sich in dem, ihm im Residenz-Schlosse angewiesenen besondern Geschäftszimmer zu den vorgeschriebenen Stunden einzufinden.

Anlage № 6.

Dienst-Instruction

für den

Ober-Hof-Marschall-Amts-Boten.

Der Ober-Hof-Marschall-Amts-Bote hat bei Ausrichtung seines Dienstes mit strengster Sorgfalt, Gewissenhaftigkeit und Redlichkeit zu verfahren, die vorfallenden Citationen und Insinuationen, die ihm aufgetragen werden, ohne Aufschub zu besorgen.

Wie die mündlichen Citationen ausgerichtet worden, ist dem Hofsecretair jedesmal vor Eintritt des Termins schriftlich anzuzeigen.

Die Documente der geschehenen Insinuationen hat der Ober-Hof-Marschall-Amts-Bote jedesmal mit größter Bestimmtheit, unter sorgfältigster Vermeidung allen Irrthums, der strengsten Wahrheit gemäß zu ertheilen.

Wenn derselbe bei Auctionen oder einzelnem meistbietendem Verkauf zur Besorgung des Zuschlages gebraucht wird, so ist von ihm das Aufgebot eines Jeden, ohne Unterschied der Person, mit gleicher unparteiischer Gewissenhaftigkeit zu beachten, und in keinem Falle irgend Jemand, er sei, wer er wolle, durch ordnungswidrige Bescheinigung des Zuschlages zu begünstigen.

Wenn dem Ober-Hof-Marschall-Amts-Boten die Aufnahme von Inventarien, die Besorgung von Versiegelungen und Auctionen, die Vollstreckung eines Arrestes oder dergleichen Geschäfte aufgetragen werden würden, so sind über die Ausrichtung solcher Geschäfte Protokolle zu führen, die mit den aufgestellten Inventarien und Auctions-Verzeichnissen überall auf Eid und Dienstpflicht in größter Wahrheit und Treue entworfen sein müssen.

Bei Vollstreckung der wegen Geldsummen dem Boten aufgetragenen Executionen in das bewegliche Vermögen des Schuldners, hat derselbe, wenn ihm nicht besondere Verhaltungsmaßregeln ertheilt werden

würden, in der Regel dem zu Exequirenden eine achttägige Zahlungs=frist zu setzen, bevor zur Auspfändung von ihm geschritten wird, nach vergeblichem Ablauf dieser Frist aber die Auspfändung sofort vorzunehmen, und dabei, so wie wegen des Verkaufes der gepfändeten Sachen nach den bestehenden Vorschriften sich zu richten.

Die von dem Boten durch Auctionen, Executionen oder sonst erhobenen und eingezogenen Geldsummen sind stets getrennt von den eigenen Geldern des Boten zu halten, und alsobald nach der Hebung an den Hofsecretair für das Ober=Hof=Marschall=Amt, oder an die Partei, an welche die Ablieferung ihm aufgetragen ist, gegen deren sorgfältig aufzubewahrende, oder an das Ober=Hof=Marschall=Amt abzugebende Quittung abzuliefern.

Wegen der Gebühren des Boten soll die Canzlei=Taxe, soweit diese sich auf die verschiedenen Geschäfte erstreckt, zum Grunde gelegt werden. Diese Gebühren werden jedoch von dem Hofsecretair angesetzt und nur nach dieser Ansetzung von dem Boten erhoben.

Was von ihm für den Hofsecretair an Auslagen, Copialien u. s. w. eincassirt wird, ist demselben nach dessen Gutfinden wöchentlich oder monatlich abzuliefern.

Alle Ausrichtungen, in Criminal=, Polizei= und Armen=Sachen, sind von dem Boten unentgeltlich zu besorgen.

Jede weitere Instruction, welche demselben künftig zu ertheilen nöthig oder gut gefunden werden möchte, ist von ihm zu befolgen.

Anlage № 7.

General-Tabelle
einer
Hofdienerschaft.

	Anzahl.	
A. Hofdienst.		
Ober-Castellan	1	
Castellane	16	nach der Anzahl der Schlösser.
Haushofmeister	2	
Hoffourier	1	Officianten.
Leib-Cammerdiener	4	
Salon-Cammerdiener	5	
Büchsenspänner	1	
Leibjäger	6	
Leibhusar	1	
Heiducken	2	Livrée-Bediente.
Hoflakaien	25	darunter 1 als Garderobier.
Portiers	6	nach der Anzahl der Schlösser.
Schloßwächter	11	id.
Hausmägde	8	id.
B. Officen.		
1. Küche.		
Küchenmeister	1	
Mundköche	4	Officianten.
Bratenmeister	1	
Aideköche	3	
Lehrlinge	4	
Küchenwäscherinnen	2	
Caffeeköchin	1	
Gehülfin	1	
2. Keller.		
Mundschenk	1	Officianten.
Kellermeister	2	
Kellergehülfen	3	Livrée-Bediente.
3. Silberkammer.		
Silberdiener	2	Officianten.
Silberlakaien	3	
Tafellakai	1	
Silbergehülfen	2	Livrée-Bediente.
Tafelgehülfe	1	
4. Althaus.		
Schloßfrau	1	zur Besorgung der Wäsche.
Altmägde	3	

Die Anzahl der extr. Hülfeleistung (Tagelöhner) in den einzelnen Departements ist nach dem Bedürfniß *verschieden*.

Anlage № 8.

Dienst-Instruction

für den

Ober-Castellan.

Der Ober-Castellan hat die obere Aufsicht über sämmtliche Schlösser, nicht nur hinsichtlich der Erhaltung der Gebäude, sondern auch hinsichtlich der Erhaltung der für die Schlösser bestimmten Mobilien. Demzufolge soll derselbe ein Duplicat sämmtlicher Inventarien-Verzeichnisse führen, und Ab- und Zugang darin verzeichnen, deren Revision häufig vornehmen, wie auch insbesondere die Aufsicht auf den Dienst sämmtlicher Castellane wahrnehmen, selbige in ihren Dienstobliegenheiten, welche durch die einzusehenden Dienst-Instructionen der letztern bestimmt sind, controliren und sie zu deren Erfüllung anhalten, Unregelmäßigkeiten und Dienstwidrigkeiten derselben sofort höhern Orts zur Anzeige bringen, auf die prompte Anzeige der vorkommenden Baumängel, Reparaturen und Schadhaftigkeiten jeder Art an Mobilien ꝛc. streng halten, damit durch frühzeitige Abhülfe weiterer Schaden vermieden bleibe.

Zu allen Gemächern der Schlösser gebühren dem Ober-Castellan Schlüssel, und ohne dessen Vorwissen sollen andere Personen Schlüssel nicht besitzen.

Was insonderheit die Anschaffung des Mobiliars betrifft, so hat der Ober-Castellan zunächst seine Kenntnisse in den Preisen von Effecten und Mobilien fortwährend zu erweitern, die besten Quellen zur Anschaffung aller erforderlichen Stoffe stets zu erkunden, sich mit den Anforderungen der Mode, hinsichtlich des Façons und der Stoffe bekannt zu machen.

Die den einzureichenden Rechnungen über Anschaffungen von ihm zu ertheilende Contrasignatur soll nicht nur die Ablieferung der Gegenstände, sondern ebenwohl bescheinigen, daß die Preise nach Billig-

keit berechnet sind. Bevor die Rechnungen vorgelegt werden, hat der Ober=Castellan dieselben durch den betreffenden Rechnungsbeamten in calculo revidiren zu lassen.

Zur Anschaffung neuer Gegenstände ist die Genehmigung des Ober=Hof=Marschall=Amts erforderlich.

Die neu angeschafften Mobilien und Stoffe soll der Ober=Castellan in seinen Verschluß nehmen, und sobald die Anfertigung bestimmter Mobilien beliebt worden, die dazu erforderlichen Gegenstände, so weit sie zur Arbeit nöthig sind, dem Tapezierer verabreichen und Sorge tragen, daß schnell und gut gearbeitet werde, weshalb auch der Tapezierer der Aufsicht des Ober=Castellans untergeben ist, so wie sich dessen Aufsicht auch auf die in sonstiger Beziehung bei Schössern und deren Inventarien adhibirten Handwerker mit erstreckt.

Der Ober=Castellan soll bei allen Fêten und größern Gesellschaften bei Hofe gegenwärtig sein, um die seine Geschäfte betreffenden Befehle sofort entgegenzunehmen.

Derselbe hat in allen Zweigen seiner Dienstführung besondere Aufmerksamkeit darauf zu verwenden, daß von dem Mobiliar ꝛc. nichts verschleppt oder veruntreuet werde.

Im Übrigen ist er in seiner Dienstführung dem Ober=Hof=Marschall=Amte direct subordinirt, und muß sich bei den Sitzungen des Ober=Hof=Marschall=Amts einfinden, um über seine Dienstgeschäfte Bericht zu erstatten, Anträge wegen Verbesserungen oder Anschaffungen zu machen und endlich seine attestirten Rechnungen vorzulegen.

Diese Instruction, deren Erweiterung oder Abänderung dem Ober=Hof=Marschall=Amte vorbehalten bleibt, soll der Ober=Castellan bei Ausrichtung des ihm übertragenen Dienstes zur schuldigen Nachachtung sich gereichen lassen, daneben dasjenige jederzeit befolgen, was im Besondern auszurichten, ihm von seinen Vorgesetzten aufgetragen werden möchte, und überhaupt sich dergestalt stets bezeigen, als es nach dem Zwecke des ihm übertragenen Dienstes sich eignen und gebühren muß.

Anlage № 9.

Dienst-Instruction

für den

Castellan.

Zunächst hat sich der Castellan eine genaue Kenntniß von den, seiner Aufsicht anvertraueten Gebäuden zu verschaffen und sorgfältigst darauf zu achten, daß dieselben in Dach und Fach wohl erhalten, durch hineinzuschaffende frische Luft alle Feuchtigkeit abgehalten und Schaden an den Wänden, Möbeln u. s. w. vermieden werde. Er hat daher die Fenster im Winter, so oft es die Witterung erlaubt, täglich zu öffnen, im Sommer aber dem Eindringen der Sonnenstrahlen zu wehren. Dabei hat der Castellan fleißig nachzusehen, ob die Gebäude sowohl innerlich als äußerlich im gehörigen festen Stande sich befinden, und wenn er irgend erhebliche Baumängel wahrnehmen sollte, wobei Gefahr beim Verzuge ist, solche ungesäumt dem Ober-Hof-Marschall-Amte anzuzeigen. Von allen kleineren Baumängeln und Schadhaftigkeiten aber ist in jedem Frühjahr eine schriftliche Meldung zu machen, um die Arbeiten in der guten Jahreszeit vornehmen zu können.

Wenn Reparaturen insbesondere in den Zimmern vorgenommen werden, so hat der Castellan auf die Arbeitsleute fleißig zu achten, die Zimmer, in welchen gearbeitet wird, des Morgens zu gehöriger Zeit aufzuschließen, Abends aber wieder zu verschließen, die Schlüssel in seinem Verwahrsam zu behalten, Keinem aber dieselben über Nacht anzuvertrauen und nach beendigter Reparatur und Arbeit dafür zu sorgen, daß alles wieder gehörig gereinigt und sogleich in Ordnung gebracht werde.

Insonderheit hat der Castellan bei stürmischem und regnichtem Wetter fleißig nachzusehen, ob sich an Dach und Fach der Gebäude eine

Schadhaftigkeit hervorthue, und dem Befinden nach zu verfahren, wie oben vorgeschrieben ist.

Auf die in den Zimmern und Räumen befindlichen Möbeln hat der Castellan fleißig zu achten und für deren möglichste Conservirung zu sorgen, auch das Inventarium derselben in gehöriger Ordnung zu erhalten, damit er jederzeit im Stande ist, über jedes einzelne Stück hinreichende Auskunft zu geben. Ohne speciellen Auftrag und Genehmigung des Ober-Hof-Marschall-Amts darf er kein Stück von einem Ort zum andern bringen oder wohl gar aus dem Hause entfernen, eben so wenig aber in eignen Gebrauch nehmen. Werden auf höhern Befehl Gegenstände seines Inventariums abgeholt, so hat er sich darüber vom Empfänger einen Schein geben zu lassen und denselben aufzubewahren, bis die fraglichen Gegenstände zurückgeliefert oder gänzlich abgesetzt werden.

Die in den Zimmern etwa befindlichen Geräthschaften von Stahl und Eisen, welche vorzüglich im Winter leicht durch Rost verdorben werden, sind stets in trocknem und reinlichem Zustande zu erhalten.

Wenn die Camine und Schornsteine gereinigt werden, muß der Castellan zugegen sein und dafür sorgen, daß durch den herabfallenden Ruß nichts beschmutzt und verdorben, derselbe auch ungesäumt und vorsichtig wieder fortgeschafft werde, so wie daß er nicht in die Röhren und Öfen eindringe und diese verstopfe.

Auf die zum Hause gehörigen Wasserzucken und etwaigen Wasserleitungen hat der Castellan zu achten, damit dieselben stets in gangbarem Zustande sich befinden.

S wie durch Befolgung der vorstehenden Vorschriften bei dem Anfange eines jeden Ablagers Alles in gutem Stande sein kann und wird, so hat der Castellan auch während der Dauer desselben auf die mit den Möbeln oder sonst etwa vorgehenden Unordnungen genau Acht zu geben, von solchen Anzeige zu machen und dafür zu sorgen, daß Alles täglich rein und sauber gehalten werde, zu welchem Ende ihm während der Dauer des Aufenthalts der Herrschaften die etwa nöthige Hülfe beigegeben werden soll.

Bei Aufhebung des Hoflagers und Verlegung der Residenz hat er dahin zu sehen, daß die Schlüssel zu den Zimmern wieder in seine Verwahrung kommen, auch zu untersuchen, ob alle Inventarienstücke in guter Ordnung beisammen sind, um, wo nöthig, sofort nachfragen und Anzeige beim Ober-Hof-Marschall-Amte machen zu können,

wobei es sich von selbst versteht, daß alle Zimmer und Plätze tüchtig wieder zu reinigen und in guten bewohnbaren Stand zu setzen sind.

Sollte wider Verhoffen Feuersgefahr entstehen, so hat der Castellan auf alle mögliche Weise sich Hülfe zu verschaffen, insbesondere aber schleunigst nach dem Sprützenhofe Nachricht gelangen zu lassen, und bis Hülfe kommen kann, nichts zu verabsäumen, um der Gefahr Einhalt zu thun.

Um den oben gegebenen Vorschriften gehörig Folge leisten zu können, muß der Castellan stets anwesend sein und darf er daher, ohne Vorwissen und Genehmigung des Ober-Hof-Marschall-Amts, nie verreisen oder über Nacht ausbleiben.

Das Ober-Hof-Marschall-Amt behält sich vor, die in vorstehender Instruction enthaltenen Vorschriften nöthigenfalls abzuändern oder zu vermehren, und hat der Castellan Allem, was ihm künftig schriftlich oder mündlich aufgetragen werden wird, unbedingt schuldigst nachzukommen.

Anlage № 10.

Dienst-Instruction

für den

ersten Haushofmeister.

Der erste Haushofmeister führt unter dem, der ganzen Hofdienerschaft vorstehenden Oberhofcommissair die generelle Aufsicht in dem, von den Allerhöchsten Herrschaften bewohnten Schloß oder Palais sowohl in Bezug auf die gesammte Dienerschaft, als den Gang des Dienstes. Insbesondere liegt ihm die Eintheilung des Dienstes und Ordonnancirung der ganzen Dienerschaft incl. der Officianten, nach den ihm dieserhalb zugehenden und der Dienerschaft zu eröffnenden höhern Befehlen ob, und hat er die darüber zu führenden Dienst-Rapporte täglich Morgens vorzulegen, über die im Schlosse oder Palais verwandten Tagelöhner aber besondere Register zu führen. Es ist dahin zu sehen, daß Alles den geregelten Gang gehe, keine Unordnungen sich einschleichen und Jeder seinen Dienst, wie sich gebührt, verrichte, etwaige Versehen aber sofort höhern Orts anzuzeigen. Der Haushofmeister hat ferner darauf zu achten, daß die Dienerschaft im Dienste ordentlich und reglementsmäßig gekleidet ist, den Anstand und die gute Sitte nicht verletze, und daß namentlich beim Tafeldienste alle Näschereien vermieden werden. Namentlich muß er auch auf die anständige Haltung bei der Aufwartung während der Tafel und die Ruhe bei diesem Dienste sehen.

Bei größern Festen und Diners liegt ihm die Entwerfung der Pläne für die Aufwartung nach den ihm gewordenen Anleitungen ob, und sind solche zu höherer Genehmigung vorzulegen. Es ist alsdann dahin zu sehen, daß bei der Aufwartung, sei es während der Tafel oder sonst wo, Alles mit Ordnung und Präcision vor sich gehe.

Ferner hat er die Aufsicht über die Erleuchtung in den Zimmern

und die Heizung der Camine und Öfen zu führen, wobei insbesondere darauf zu achten ist, daß die Asche zu gehöriger Zeit sorgfältig ausgenommen, kein Brennmaterial auf eine feuergefährliche Art in den Zimmern gelagert und überhaupt alle Feuersgefahr beseitigt werde.

Etwaige Mängel an dem Mobiliar sind dem Ober-Castellan anzuzeigen, und ist alle Aufmerksamkeit darauf zu verwenden, daß von den herrschaftlichen Effecten und Sachen des Haushalts nichts verschleppt oder veruntreuet werde. Auch darf nichts ohne Vorwissen und Genehmigung des Ober-Hof-Marschall-Amts angeschafft werden.

Bei allen etwa erforderlichen Anordnungen und Verfügungen ist zuvor zu berücksichtigen, in wessen Geschäftskreis sie gehören, und nach Befinden das Weitere zu veranlassen. In zweifelhaften Fällen sind die höheren Befehle zu erbitten.

Der Haushofmeister hat täglich seinen Rapport zu erstatten und überhaupt jeden Auftrag seiner Obern treu und nach bestem Wissen auszurichten, Alles, was von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn zu seiner Kenntniß gelangen sollte, sofern solches nicht bereits öffentlich bekannt ist, verschwiegen zu halten, und sich jede etwaige Abänderung oder Erweiterung dieser Instruction zur Nachachtung dienen zu lassen.

Anlage № 11.

Dienst-Instruction

für den

zweiten Haushofmeister.

Der zweite Haushofmeister hat bei allen vorkommenden Reisen und Touren Sr. Majestät, mit welchen ein Ablager verbunden ist, alle auf die Einrichtung des Haushalts bezüglichen Geschäfte mit Accuratesse wahrzunehmen und die desfallsigen Befehle vom Reise-Marschall zu gewärtigen. Ferner ist die Aufsicht über die Kupferkammer eines seiner Hauptgeschäfte, und hat er dahin zu sehen, daß die einzelnen Gegenstände in gutem Stande erhalten werden, nichts davon abhanden komme und etwaige Defecte ergänzt werden. Zu allen Anschaffungen und Reparaturen ist, unter Vorlegung der Kostenanschläge, die höhere Genehmigung einzuholen. Bei Führung der Direction über die Caffeeküche ist auf die Ausführung der in der Instruction für die Caffeefrau enthaltenen Vorschriften streng zu halten und auf das Inventarium der Caffeeküche alle Aufmerksamkeit zu verwenden.

Bei Tafel hat der Haushofmeister mit zu serviren und auf den Gang des Dienstes zu achten, auch von jeder Unordnung oder Näscherei sofort Anzeige zu machen. Was ihm von Staats- oder Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, die nicht zu öffentlicher Kunde gelangt sind, bekannt werden sollte, hat er sorgsam zu verschweigen, und jede etwaige Abänderung oder Ergänzung dieser Instruction zur Nachachtung sich dienen zu lassen.

Anlage № 12.

Dienst-Instruction

für den

Hoffourier.

Der Hoffourier hat im Allgemeinen den ihm anvertraueten Dienst mit Treue, Sorgfalt und Fleiß zu versehen, seinen vorgesetzten Obern in Allem schuldige Folge und Gehorsam zu leisten, und alle Befehle, welche sie ihm ertheilen oder ertheilen lassen, willigst zu verrichten, so wie von seinen Ausrichtungen jedesmal zu gebührender Zeit Rede und Antwort zu geben. Insbesondere hat er die Einladung der an den Hof befohlenen Personen, so wie alle Bestellungen in Bezug auf das Ceremoniell bei Festlichkeiten oder Trauerfällen und sonstige Ansagen nach den ihm dieserhalb zugehenden Anweisungen mit größter Zuverlässigkeit zu besorgen und mit äußerster Sorgfalt dahin zu sehen, daß bei dem Ansagen Niemand von ihm übergangen werde. Zu dem Ende hat er

1) die Liste der einheimischen Anwesenden und
2) die Verzeichnisse der eingeladenen Personen mit größter Aufmerksamkeit zu führen, auch täglich die für die Allerhöchsten Herrschaften bestimmten Listen, so wie die Listen für den täglichen Dienst anzufertigen.

Bei allen Diners, wo der Hof in gestickter Uniform erscheint, so wie jeden Sonntag und Mittwoch (Audienztag) und in den Fällen, wo 24 und mehr Personen erscheinen, muß der Hoffourier im Officianten-Frack und mit dem Stabe zur Wahrnehmung seines Dienstes sich einfinden, ohne in diesen Fällen besondere Befehle zu erwarten.

Bei größern Festlichkeiten hat er das eingeladene Personal beim Erscheinen einzuzählen, die Angekommenen mit seinen Listen zu vergleichen und, sobald die Gesellschaft versammelt ist, solches gehörigen Orts zu melden. Überhaupt muß er beim Anfang jedes Diners,

wo er auch nicht vorschriftsmäßig angezogen zu erscheinen verpflichtet ist, anwesend sein, um sich von der Ankunft der befohlenen Gäste zu überzeugen.

Im Allgemeinen, so wie namentlich vor Tafel, hat er genau zu controliren, ob die Hofdienerschaft reglementsmäßig gekleidet und gepudert ist.

Bei Tafel ist es des Hoffouriers Pflicht, das Benehmen der Dienerschaft zu beaufsichtigen, auf den ruhigen Gang des Dienstes zu achten, und alles unnütze Laufen und Lärmen bei der Aufwartung möglichst zu verhindern, selbst am Büffet zu serviren, wenn seine Hülfe verlangt werden sollte, alle Unordnungen, namentlich Näschereien und Verschleppungen, nach Kräften zu verhüten und dahin zu sehen, daß alle Gefahr, welche durch Feuer und Licht entstehen könnte, beseitigt werde. Von allen Dienstversehen und Unordnungen der Dienerschaft ist sofort höhern Orts Anzeige zu machen.

Bei Diners, oder wenn sonst Gesellschaft bei Hofe ist, darf sich der Hoffourier nicht eher entfernen, bis Alle aus einander gegangen sind. Überhaupt ist er verpflichtet, zur Wahrnehmung seiner Geschäfte stets bei der Hand zu sein, und in seiner Wohnung, die er unter keinen Umständen aus der Stadt verlegen darf, eine solche Einrichtung zu treffen, daß er zu jeder Zeit erfragt werden kann.

In Bezug auf das Livree-Wesen, welchem der Ober-Hof-Commissair vorsteht, hat sich der Hoffourier im Allgemeinen die in dem Livree-Reglement enthaltenen Bestimmungen zur Nachachtung dienen zu lassen, welchen zufolge derselbe und ein Livree-Bediente dem Ober-Hof-Commissair als Hülfe bei den Livree-Geschäften zugeordnet sind. Insbesondere liegt

1) dem Hoffourier in Gemeinschaft mit dem ihm beigegebenen Livree-Bedienten die Ausgabe der auf der Livree-Kammer, zu welcher Jeder einen Schlüssel hat, befindlichen Staats-Livreen und des Reisezeugs ob, indem sie zugleich für die richtige Zurücklieferung zu sorgen haben.

   Über die Ausgabe und Zurücklieferung ist gehörig Buch zu führen, und muß die Rücklieferung der Staats-Livreen am Tage nach dem Gebrauche, die des Reisezeugs aber spätestens am zweiten Tage nach der Reise, nach zuvor von dem Inhaber besorgter Reinigung, geschehen. Zugleich ist darauf zu sehen, daß Jeder die ihm angewie-

senen Livree=Stücke erhalte und dabei keine Vertauschung statt finde;

2) ist der Hoffourier und der ihm beigegebene Livree=Bediente für sichere Aufbewahrung und Corservirung der Livree, von welcher ihnen das vollständige Inventarium eingehändigt wird, verantwortlich, und haben sie daher dafür zu sorgen, daß die Livreestücke sorgfältig verwahrt, vor Motten, Staub und Feuchtigkeit gesichert, und so oft es nöthig, gehörig gelüftet werden, zu welchem Geschäft die erforderliche Arbeitshülfe beordert werden soll. Von etwa sich ergebenden Defecten oder nothwendig scheinenden Reparaturen an einzelnen Livreestücken ist dem Ober=Hof=Commissair sofort Anzeige zu machen.

Alle Staats= oder Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche zu seiner Kenntniß kommen sollten und nicht öffentlich bekannt sind, sind sorgsam verschwiegen zu halten.

Überhaupt hat der Hoffourier alles dasjenige, was einem getreuen Diener zu thun obliegt, es sei nun dasselbe in dieser Instruction enthalten oder nicht, ohnweigerlich zu leisten, und behält sich das Ober=Hof=Marschall=Amt ausdrücklich vor, diese Instruction nach Befinden zu erweitern, abzuändern oder zu beschränken.

Anlage № 13.

Dienst-Instruction

für den

Cammerdiener.

Der Cammerdiener hat sich im Allgemeinen bei Ausrichtung der Allerhöchsten Befehle sowohl, wie bei Besorgung der ihm von seinen vorgesetzten Obern ertheilten Aufträge in der Residenz wie auf Reisen stets unverdrossen und dienstfertig zu erweisen, auf die Bequemlichkeit seines Allerhöchsten Herrn alle Aufmerksamkeit zu verwenden und seinen Posten nicht zu verlassen, so lange er, sei es in der Eigenschaft als Leib- oder Salon-Cammerdiener oder zum Tafeldienst, ordonnancirt ist. Insbesondere hat er die ihm anvertraueten Schlüssel wohl zu verwahren und dahin zu sehen, daß die in den Zimmern befindlichen Kostbarkeiten und Geräthe sauber und unbeschädigt erhalten, und nichts davon abhanden gebracht, noch verschleppt werde. Ferner ist darauf zu achten, daß die Zimmer rein erhalten und zur vorgeschriebenen Zeit geheizt und erleuchtet werden. Bei etwa ihm übertragenen Ankäufen für seinen Allerhöchsten Herrn hat er den Preis der Sache genau zu behandeln und die Rechnung darüber an die Behörde abzugeben, auch über sonstige Ausgaben oder Auslagen genaue Rechnung zu führen, und ohne Befehl keine Ausgaben auf höhere Rechnung zu veranlassen, mithin sich nach der, der rechnungsführenden Diener halber besonders ergangenen Verordnung, zur Vermeidung der darin bestimmten Strafen, zu richten.

Alle zu seiner Kenntniß kommende Staats- oder Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, hat er aufs strengste geheim zu halten.

Anlage No. 14.

Dienst-Instruction

für die

Kellerbedienten.

Der Mundschenk ist als Vorstand des Kellers zu betrachten, und führt als solcher die Direction über alle den Kellerdienst angehende Arbeiten; an ihn ergehen alle den Kellerdienst betreffende, sowohl schriftliche als mündliche Befehle, welche derselbe dem Hofweinschenken und dem Kellermeister mitzutheilen hat. Derselbe hat die Führung des Hauptbuchs des Kellers, die Revision der Rechnungen, und den vom Ober-Hof-Marschall-Amte genehmigten Ankauf der erforderlichen Weine und sonstigen Gegenstände des Kellers zu besorgen, wozu namentlich die Sorge für die Füllung der Eiskeller und die dahin einschlagenden Geschäfte gehören.

Der Hofweinschenk hat gemeinschaftlich mit dem Kellermeister, unter Berathung mit dem Mundschenken, die practische Behandlung der Weine, das Auffüllen und Abstechen derselben, die Zubereitung der Getränke und Führung der monatlichen Rechnungen über die Consumtion der verschiedenen Weine ꝛc., so wie die strengste Controle wegen des vorräthigen und anzuschaffenden Glases, an Caraffen, Bouteillen, Gläsern ꝛc. zu besorgen.

Ferner hat der Hofweinschenk in Gemeinschaft mit dem Kellermeister die specielle Aufsicht über die Kellergehülfen zu führen, damit, was die Reinlichkeit des Kellers und der zu den Getränken zu verwendenden Gefäße im Allgemeinen anbetrifft, nichts durch unreinliche Behandlung und Nachlässigkeit der Kellergehülfen verderbe, auch haben selbige hauptsächlich darauf zu achten, daß nichts von Getränken oder sonstigen Sachen aus dem Keller entwendet oder verschleppt, noch auf andere Weise abhanden gebracht werde, so wie sich selbst aller Unregelmäßigkeiten und Unrechtfertigkeiten zu enthalten.

Was den Tafeldienst anbelangt, so ist selbiger zunächst dem Mundschenken übertragen, welchem jedesmal entweder der Hofweinschenk oder der Kellermeister die nöthige Hülfe zu leisten hat, und ist hierbei festgesetzt, daß dieser Dienst unter dem Hofweinschenken und Kellermeister wöchentlich abwechseln soll. Sollte indessen der Mundschenk durch Krankheit oder sonstige Gründe behindert sein, den Tafeldienst persönlich zu verrichten, so treten beide, sowohl der Hofweinschenk, wie der Kellermeister für den Fall ein, so wie der eine für den andern im Behinderungsfalle den Dienst zu übernehmen verbunden ist. Bei größern Gelegenheiten müssen jedoch alle Kellerbedienten, sowohl bei Tafel, als sonstigen Festlichkeiten erscheinen.

So wie es die Pflicht eines jeden Dieners erfordert, daß nichts von demjenigen, was etwa bei Tafel gesprochen oder auf sonstige Weise zu seiner Kunde gelanget, irgend Jemanden, dem es nicht zu wissen gebühret, offenbaret werde, so haben sich auch die Kellerbedienten der steten Verschwiegenheit zu befleißigen, und dieserhalb niemals zu gegründeten Klagen Veranlassung zu geben.

Indem man hofft, von der Redlichkeit und Treue der Kellerbedienten im Voraus überzeugt zu sein, so erwartet man auch, daß selbige mit größter Sparsamkeit und Sorgfalt das wahre Interesse des Dienstes fortwährend im Auge haben und niemals dulden werden, daß Trinkgelage in den Kellern oder an sonstigen Orten stattfinden, wodurch dem herrschaftlichen Eigenthume Abbruch geschieht, so wie sich dieselben stets eines nüchternen und mäßigen Wandels zu befleißigen, und ohne Anweisung Keinem, er sei, wer er wolle, etwas aus dem Keller oder an den Büffets verabfolgen zu lassen haben.

Gleichwie die Kellerbedienten überhaupt allen an sie ergehenden Befehlen schuldige Folge zu leisten haben, so wird auch jeder etwa erforderlich scheinende Zusatz oder eine Abänderung dieser Instruction zu allen Zeiten ausdrücklich vorbehalten.

Anlage № 15.

Dienst-Instruction

für den

Kellergehülfen.

Der Kellergehülfe hat unter Leitung der Kellerbedienten die Reinigung und Inordnunghaltung sämmtlicher Gefäße, so wie das Reinigen und Spülen des im Keller und bei den Büffets zu gebrauchenden Glases mit der größten Ordnung zu besorgen, und darauf zu sehen, daß nichts verletzt werde oder abhanden komme, auch von den Getränken nichts verschüttet werde oder verderbe. Ohne ausdrücklichen Befehl darf er an Niemand, er sei, wer er wolle, so wenig aus dem Keller, als an den Büffets irgend etwas an Getränken oder dergleichen verabfolgen, und hat er selbst sich alles Verschleppens der ihm anvertraueten Gegenstände zu enthalten, auch alles Naschen zu verhüten. Es wird erwartet, daß er sich eines nüchternen Lebenswandels befleißige und durch übermäßigen, unerlaubten Genuß von Getränken keine Veranlassung zu Klagen giebt, in Allem den ihm vorgesetzten Kellerbedienten willig folge, jeden Auftrag, welcher den Kellerdienst betrifft, nach besten Kräften ausführe und sich alles unanständigen und heftigen Benehmens im Dienste enthalte. Glaubt er Veranlassung zu Beschwerden zu haben, so hat er sich an das Ober-Hof-Marschall-Amt zu wenden und dessen Entscheidung zu gewärtigen.

Anlage № 16.

Dienst-Instruction

für den

Küchenmeister.

Der Küchenmeister, welcher dem gesammten Küchen-Personal vorsteht, hat sich täglich früh Morgens in seinem Dienst-Locale einzufinden und Jeden zu seinen Dienstverrichtungen anzuweisen. Die Köche sollen in dieser Beziehung bestimmte Sectionen bilden und jede Woche im Dienste wechseln, wenn nicht in außerordentlichen Fällen eine Vermehrung des Personals erforderlich erachtet wird, wogegen der Bratenmeister täglich im Dienste sein muß, und der Dienst der Aide-Köche an sich alle 14 Tage alternirend ist. Bei Ausgabe der benöthigten Victualien, welche der Küchenmeister entweder selbst einkauft oder auf dem vorgeschriebenen Wege bezieht, hat er sich der Hülfe des Tafellakais zu bedienen und die täglich erforderlichen Provisionen an denjenigen Mundkoch zu verabfolgen, welcher die Woche hat, bei eintretendem Wechsel aber von dem abgehenden Mundkoch die übriggebliebenen Provisionen dem antretenden Mundkoch übergeben zu lassen und schriftlich zu berechnen. Bei Ankäufen des Wildes hat sich der Küchenmeister die rücksichtlich des Wildhandels bestehenden Bestimmungen zur Nachachtung dienen zu lassen.

In der Regel entwirft der älteste der im Dienste sich befindenden Mundköche den Küchenzettel für den folgenden Tag, vertheilt die anzufertigenden Speisen und läßt den Auszug von den Köchen unterschreiben, damit diese auf solche Weise für allzu großen Verbrauch verantwortlich gemacht werden. Dieser tägliche Auszug wird dem Küchenmeister übergeben, der die verlangten Sachen ausgiebt und sie mit dem täglichen Küchenzettel berechnet, so daß am Schlusse jeder Woche die Einnahme mit der Ausgabe stimmen muß und der Auszug selbst als Belag dient. Der Küchenzettel, auf welchem die Namen der Köche, welche die Speisen bereiten, einzeln zu notiren sind, muß täglich früh Morgens dem Ober-Hof-Marschall-Amte vorgelegt und ein besonderes Journal, unter Bemerkung des Tages und Jahres,

davon angelegt werden. Es ist dahin zu sehen, daß die Speisen sauber und schmackhaft zubereitet, und zu bestimmter Zeit angerichtet werden, so wie daß nichts verschleppt und Niemandem ohne höhern Befehl etwas verabreicht werde. Für die gehörige Zurücklieferung der von der Tafel gekommenen Speisen und des Desserts an den Küchenmeister hat der Tafellakai zu sorgen, und ist das etwa noch Brauchbare für die Tafel oder den Cammertisch zu verwenden.

Die in der Hofküche zugelassenen Lehrlinge hat der Küchenmeister mit bestem Willen anzuweisen und zu ihrer Ausbildung nach Kräften das Seinige beizutragen.

Anlage №. 17.

Dienst-Instruction

für den

Mundkoch.

Der Mundkoch hat auf Anordnung des Küchenmeisters die Speisen sorgfältig und schmackhaft zu bereiten, und so sauber wie möglich anzurichten, zu welchem Ende er sich allemal zu rechter Zeit in der Küche einzufinden hat. Mit den ihm zugetheilten Victualien und Gewürzen muß er sparsam umgehen, und darf er ohne höhern Befehl Niemandem das Geringste reichen oder verabfolgen, noch verschleppen oder mit seinem Wissen verschleppen lassen.

Die in der Hofküche zugelassenen Lehrlinge hat er mit bestem Willen anzuweisen und zu ihrer Ausbildung das Seinige nach Kräften beizutragen.

Anlage № 18.

Dienst-Instruction

für die

Caffeefrau.

Zu den allgemeinen Obliegenheiten der Caffeefrau gehört:

1) Accuratesse und Reinlichkeit bei Zubereitung des für die Hofhaltung erforderlichen Bedarfs an Caffee und Thee.
2) Beobachtung des nöthigen Maßes in der Verwendung.
3) Verabreichung des zubereiteten Caffees und Thees nach zu gebenden Anweisungen.
4) Vorlegung täglicher Übersichten über den nothwendig gewesenen Bedarf.
5) Aufmerksamkeit auf das im Gebrauch befindliche Caffee- und Thee-Geschirr, behuf der Ordnung bei den darüber geführt werdenden Inventarien.

Bei Zubereitung des Caffees und Thees, wozu das Material von dem mit der Ausgabe der Consumtibilien beauftragten Küchschreiber verabfolgt wird, ist die genaueste Accuratesse und Reinlichkeit erforderlich, um die größtmöglichste Schmackhaftigkeit der Getränke zu erzielen.

Hinsichtlich des Maßes des zu verwendenden Materials, zu welchem letztern auch Zucker gehört, ist dasjenige zu beobachten, was Gebrauch und Gewohnheit hierunter seither im Allgemeinen eingeführt haben, jedoch sind die in dieser Beziehung bei Zubereitung des für die Allerhöchsten Herrschaften und den Hofstaat bestimmten Caffees und Thees etwa ergehenden besondern Befehle stets zu berücksichtigen.

Der zubereitete Caffee und Thee ist zu verabreichen:

1) an die Allerhöchsten Herrschaften,
2) an die dienstthuenden Cavaliere und Hofdamen,
3) an die zum vollen Cammertisch berechtigten Personen,
4) an das zur Garderobe gehörige Personal.

Die zum vollen Cammertisch berechtigten und zur Garderobe gehörigen Personen bekommen zweimal täglich, Morgens und Nachmittags, Caffee. Lakaien und sonstige Dienerschaft erhalten solchen nicht, es sei denn, daß desfalls besondere Anweisungen erfolgen. Die bei Anwesenheit fremder fürstlicher Gäste am Hofe mit Caffee und Thee zu bewirthenden Diener derselben werden vom Haushofmeister näher bezeichnet werden.

Der Haushofmeister bestimmt täglich früh Morgens den nöthigen Bedarf an Caffee und Thee, und ist das dazu erforderliche Material von dem Küchschreiber zu entnehmen, der sich die verabfolgte Quantität notirt und dem jedesmal am andern Morgen eine Übersicht vorzulegen ist, worin sowohl die Namen der Empfänger, wie das Gewicht des zu den einzelnen Portionen Caffee und Thee verbrauchten Materials bemerkt sein müssen.

Es wird der Caffeefrau noch besonders untersagt, sich von dem ihr anvertrauten Materiale etwas anzueignen, was Zucker, Caffee, Thee und dergl. betrifft, und hat dieselbe namentlich den Abfall des ihr in ganzen Broden verabfolgten Zuckers an den Küchschreiber wieder abzuliefern.

In der Caffeeküche selbst sind durchaus keine Zusammenkünfte zu dulden, und hat sich daselbst, außer dem zur Caffeeküche gehörenden Personale, Niemand aufzuhalten.

Das zum Gebrauch in der Caffeeküche benöthigte Geräth, desgleichen das Silber, bei dessen Verabfolgung aus der Silberkammer Quittung zu ertheilen ist, muß sauber und in gutem Stande erhalten, auch dafür gesorgt werden, daß nichts abhanden kommt.

In Fällen, wo sich Anlaß zu Beschwerden findet, ist zunächst der Ober-Hof-Commissair davon in Kenntniß zu setzen und die Beseitigung der Klagen zu gewärtigen.

Anlage № 19.

Dienst-Instruction
für den
Silberdiener.

Der Silberdiener hat das ihm nach den Inventarien zu übergebende goldene, silberne und bronzene Tafel- und andere Geräth, Tafel-Porcellan und Krystall, und was ihm sonst behuf Servirung der Tafel anvertrauet wird, unter Verschluß und genaue Obacht zu nehmen, und dafür zu sorgen, daß Alles, was aus der Silberkammer in Gebrauch gegeben wird, unmangelhaft zurückkomme, nichts davon abhanden gebracht, noch muthwillig beschädigt werde. Auch ist an Niemand Etwas zu verabfolgen, dem es nicht zu fordern gebührt. Über die Ausgabe und Zurücklieferung der Gebrauchsgegenstände ist ein Journal anzulegen. Falls wider Verhoffen Etwas abhanden kommen oder irgend ein Stück beschädigt werden sollte, ist sofort gehörigen Orts Anzeige zu machen. Es darf kein neues Stück angeschafft und keine Reparatur beschafft werden, ohne die höhere Genehmigung dazu einzuholen, und sind bei bedeutendern Gegenständen die nöthigen Anträge durch den, der Silberkammer vorstehenden Ober-Hof-Commissair an das Ober-Hof-Marschall-Amt zu bringen, wie denn auch sämmtliche auf die Silberkammer lautende Rechnungen, nachdem die richtige Lieferung der Gegenstände von den Silberdienern bescheinigt worden, vor der Beförderung an das Ober-Hof-Marschall-Amt und vor der Zahlungs-Anweisung von dem Ober-Hof-Commissair attestirt werden müssen. Über die Anschaffungen und Reparaturen ist das Nöthige in den Inventarien nachzutragen und zu bemerken. Jedem der Silberdiener wird ein Schlüssel zu der Silberkammer anvertraut, und sind daher nur diese für die sichere Aufbewahrung sämmtlicher Sachen verantwortlich. Ferner haben sie das durch die Silberlakaien, Silbergehülfen und Silberwäscherin zu beschaffende Reinigen und Putzen sämmtlicher Tafelgeräthe, welche den Bestand der Silberkammer ausmachen, zu leiten, und die nöthigen Anweisungen zu ertheilen, auch die genannten Gehülfen beim Serviren

und Ausschmücken der Tafel an ihre Arbeit zu stellen, indem das Tafeldecken zu den Dienstbeschäftigungen der Silberdiener gehört. Hierzu wird auch das Bestecken der Tafelleuchter ꝛc. und der bei Hoffesten zu erleuchtenden Lustres gerechnet, zu welchem Zweck die nöthige Quantität Wachslichter von dem als General-Ausgeber der Consumtibilien fungirenden Küchschreiber verabfolgt wird. Die übrig bleibenden Wachslichter und Enden sind demselben gewissenhaft zurückzuliefern. Endlich hat der Silberdiener Alles, was er von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, erfahren sollte, sorgsam verschwiegen zu halten.

Anlage №. 20.

Dienst-Instruction

für den

Silberlakai.

Der Silberlakai hat unter Leitung der Silberdiener die Reinigung des silbernen, goldenen, bronzenen und andern Tafelgeräths mit Vorsicht und Accuratesse zu besorgen, und bei dem Tafeldecken und den dahin gehörenden Geschäften den Silberdienern gehörig zur Hand zu gehen.

Beim Auf- und Abtragen der Speisen hat er behutsam zu verfahren, nichts davon sich anzueignen, und wenn er Andere beim Naschen betreffen sollte, solches augenblicklich höhern Orts anzuzeigen. Bei etwaigen Nachtwachen vor der Silberkammer ist, sofern er etwas Verdächtiges bemerkt, sofort die Hülfe der Schloßwache zu requiriren, und hat er überhaupt alle ihm aufzutragenden Arbeiten unverdrossen zu verrichten. Alles, was er von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, erfahren sollte, hat er sorgsam verschwiegen zu halten.

Anlage № 21.

Dienst-Instruction

für den

Silbergehülfen.

Der Silbergehülfe erhält die näheren Anweisungen zu seinen Dienstgeschäften von den ihm zunächst vorgesetzten Silberdienern. Insbesondere hat er sich dem Geschäfte der Reinigung des silbernen, goldenen, bronzenen und andern Tafelgeräthes, welches ihm zu dem Ende anvertrauet wird, unter Beobachtung der von der, bei der Silberkammer angestellten ältern Dienerschaft hierunter gemachten Erfahrungen, mit Vorsicht und Accuratesse zu unterziehen. Bei dem Tafeldecken und Allem, was dahin gehört, hat er auf Erfordern hülfreiche Hand zu leisten und beim Auf- und Abtragen der Speisen behutsam zu Werke zu gehen, auch nicht das Geringste sich anzueignen, und wenn Andere sich des Naschens schuldig machen sollten, solches sofort höhern Orts anzuzeigen. Wenn ihn die Reihe der Nachtwache vor der Silberkammer trifft, und er etwas Verdächtiges bemerken sollte, so hat er augenblicklich die Hülfe der Schloßwache zu requiriren und überhaupt in Allem, was ihm übertragen wird, die größte Sorgfalt zu beweisen. Alles, was er von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, in Erfahrung bringen sollte, hat er sorgsam verschwiegen zu halten.

Anlage № 22.

Dienst-Instruction

für den

Leibjäger.

Der Leibjäger hat, wenn er zum Hausdienst ordonnancirt worden, zu bestimmter Zeit auf seinem Posten zu erscheinen, sich bei der Aufwartung bei dem Allerhöchsten Herrn im Allgemeinen sowohl wie bei der Tafel, nicht minder bei Ausführung aller von seinen vorgesetzten Obern ihm ertheilten Aufträge stets unverdrossen zu zeigen, die Pflichten des Jagddienstes in allen seinen Zweigen getreu zu erfüllen und wenn ihm die Aufsicht und Reinigung der Jagdgewehre Sr. Majestät ꝛc. anvertrauet werden sollte, sich derselben mit Fleiß zu unterziehen. Bei etwa ihm übertragenen Ankäufen hat er den Preis der Sache genau zu behandeln und die desfallsige Rechnung an die Behörde abzugeben und sonstige im Dienste vorfallende und gerechtfertigte Auslagen zu liquidiren. Endlich hat er Alles, was er von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, die nicht öffentlich bekannt sind, in Erfahrung bringen sollte, verschwiegen zu halten.

Anlage № 23.

Dienst-Instruction
für den
Heiducken.

Der Heiduck hat den ihm anvertraueten Dienst im Allgemeinen emsig und getreu auszurichten und zu dem Ende pünctlich auf seinem Posten sich einzufinden, sobald er ordonnancirt worden. Bei der Aufwartung überhaupt, so wie bei der Tafel hat er sich aufmerksam und willig zu erweisen und allen von seinen vorgesetzten Obern ihm ertheilten Befehlen unverdrossen Folge zu leisten. Wie er bei Tafel an den auf- und abzutragenden Speisen sich nicht vergreifen darf, so hat er auch dahin zu sehen, daß es von Andern nicht geschehe, und jede etwa bemerkte Näscherei sofort anzuzeigen. Wenn er zum Dienste als Porteur befehligt werden sollte, so hat er demselben mit Vorsicht sich zu unterziehen. Alles, was er von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, in Erfahrung bringen sollte, hat er streng verschwiegen zu halten.

Anlage № 24.

Dienst-Instruction
für den
Hoflakai.

Der Hoflakai hat sich dem ihm anvertraueten Dienste im Allgemeinen mit Emsigkeit und Treue zu unterziehen und pünctlich auf seinem Posten einzufinden, sobald er ordonnancirt worden. Bei der Aufwartung überhaupt, so wie bei der Tafel hat er sich willig und aufmerksam zu erweisen und allen von seinen vorgesetzten Obern ihm ertheilten Befehlen unverdrossen Folge zu leisten. An den bei Tafel auf- und abzutragenden Speisen hat er sich im Geringsten nicht zu vergreifen, und wenn er dergleichen Näschereien von Andern bemerkt, solches sofort anzuzeigen. Alles, was er von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, erfahren sollte, ist aufs strengste verschwiegen zu halten.

Anlage № 25.

Dienst-Instruction
für den
Tafellakai.

Der Tafellakai hat dem Küchenmeister bei Ausgabe der Victualien zu den, von den Köchen zuzubereitenden Speisen die erforderliche Hülfe zu leisten, das Dessert für die Tafel zu besorgen und beim Auf- und Abtragen der Speisen mit thätig zu sein. Ferner liegt ihm das Räumen der Tafel von den Überresten des Desserts ob, wobei er dahin zu sehen hat, daß sich Unbefugte hiervon so wenig, wie von den Resten der Tafel überhaupt etwas aneignen, sondern daß Alles an den Küchenmeister zurückgeliefert wird, gleichwie er selbst nichts zu sich nehmen darf, was ihm nicht gebührt, und muß er, sofern er Andere beim Naschen betrifft, solches sofort gehörigen Orts anzeigen. Endlich hat er den Cammertisch zu serviren, wobei ihm die nöthige Hülfe zu Theil wird, wie er auch andere ihm etwa zu übertragende Arbeiten unverdrossen zu verrichten hat. Falls ihm etwas von Staats- und Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, zur Kenntniß kommt, muß er Alles sorgsam verschwiegen halten.

Anlage № 26.

Dienst-Instruction
für den
Tafelgehülfen.

Der Tafelgehülfe hat dem Tafellakaien im Allgemeinen hülfreiche Hand zu leisten, beim Auf- und Abtragen der Speisen und des Desserts behutsam zu Werke zu gehen, die Überreste wieder an den Küchenmeister zurückzuliefern, nichts davon sich anzueignen, und wenn er Andere beim Naschen betreffen sollte, solches sofort gehörigen Orts anzuzeigen. Ferner hat er den Cammertisch mit zu serviren und andere ihm etwa zu übertragende Arbeiten unverdrossen zu verrichten. Sollte er von Staats- oder Familienangelegenheiten seines Allerhöchsten Herrn, welche nicht öffentlich bekannt sind, etwas in Erfahrung bringen, so hat er solches verschwiegen zu halten.

Anlage № 27.

Dienst-Instruction

für den

Portier.

Es ist die Dienstpflicht des Portiers, den Haupteingang des Palais, die Treppen, die Vorplätze und die Vorhallen zu bewachen, unbekannten oder nicht anständig gekleideten Personen das Betreten oder gar das Verweilen darin nicht zu gestatten, und mit aller Sorgfalt darauf zu halten, daß auf den genannten Räumen und Plätzen, sowie auf deren Umgebung, Ordnung und Reinlichkeit herrsche. Sollte daran ihm ein Mangel vorkommen, so hat er sofort dem Haushofmeister Anzeige davon zu machen.

Wenn es hierbei oder in irgend einer andern Hinsicht seines Dienstes weiterer Maßregeln und Verhaltungsvorschriften bedarf, so hat der Portier sich an das Ober-Hof-Marschall-Amt zu wenden und dessen Vorschriften und Anweisungen zu befolgen.

Dem Portier werden die Thürschlüssel des Palais anvertraut. Das Verschließen liegt ihm allein ob.

Der Portier hat darauf zu halten, daß alles Ein- und Auspassiren im Palais stets mit der erforderlichen Ordnung, Ruhe und Anstand erfolge, daß insbesondere aber diese Ordnung an den Tagen, wo sich Gesellschaft daselbst versammelt, beim An- und Abfahren der Equipagen aufrecht erhalten, daß kein Zusammenlauf und unnöthiger Lärm geduldet werde, zu welchem Zweck ihm Hülfe wird zugegeben werden. Auch hat er bei allen solchen Versammlungen jeden einzelnen Wagen deutlich zu benachrichtigen, zu welcher Stunde sich derselbe zum Abholen seiner Herrschaft wieder einfinden müsse.

Ferner hat der Portier mit größter Wachsamkeit auf Feuer und Licht zu achten, und alles zu verhindern, was in dieser Hinsicht

irgend Gefahr bringend ihm erscheinen würde. Sollte aber wider Verhoffen dessenungeachtet Feuersgefahr im Palais entstehen, so hat er durch alle ihm zu Gebote stehenden Mittel Hülfe herbeizuschaffen, vornehmlich aber aufs schleunigste Nachricht davon an den Sprützenhof gelangen zu lassen.

Um dieser Instruction angemessene Folge leisten zu können, muß der Portier auf dem ihm im Palais angewiesenen Posten stets bei Tag und bei Nacht gegenwärtig sein.

Im Übrigen behält das Ober-Hof-Marschall-Amt sich vor, die in dieser Instruction ertheilten Vorschriften künftig abzuändern, zu vermindern oder zu vermehren, und hat der Portier Allem, was das Ober-Hof-Marschall-Amt ihm in der Folge befehlen lassen wird, schuldige Folge zu leisten.

Anlage №. 28.

Dienst-Instruction

für den

Schloßwächter.

Der Schloßwächter hat, so oft die Reihe ihn trifft, die Bedienung der Rechnungsbeamte, so wie des Registratur- und Canzlei-Personals zu besorgen, welcher Dienst sich auch auf das Heizen der Öfen erstreckt. Bei letzterm Geschäfte hat er jeder Feuersgefahr möglichst zu begegnen und zu dem Ende die Camine und Öfen fleißig zu visitiren, auch beim Einheizen die erforderliche Temparatur zu berücksichtigen, mit dem Feuerungsmaterial sparsam umzugehen und die Holzasche unverkürzt, ohne sich etwas davon anzueignen, in die vorhandenen eisernen Kisten vorsichtig zu schütten, so wie das Quantum der abgelieferten Asche jedesmal dem die Register darüber führenden Küchschreiber, welcher zugleich die Schlüssel zu den Kisten hat, gewissenhaft anzuzeigen. Ferner hat der Schloßwächter bei Versorgung der ihm überwiesenen Leuchten und Lampen mit Vorsicht und Sparsamkeit zu verfahren, Abends fleißig darauf zu achten, daß sie gehörig brennen, und sie zur vorgeschriebenen Zeit behutsam wieder auszulöschen. Bei den ihm obliegenden Nachtwachen ist zum Öftern Umgang von ihm zu halten, nach Feuer und Licht zu sehen, bei Wahrnehmung etwa verdächtiger Personen die Hülfe der Schloßwache zu requiriren und zu verhüten, daß nichts verschleppt wird. Sobald der Schloßwächter zur Bedienung des Cammertisches ordonnancirt werden sollte, hat er sich nach den vom Haushofmeister zu ertheilenden Vorschriften zu richten. Beim Gottesdienste in der Schloßcapelle muß er gegenwärtig sein, und dafür sorgen, daß beim Ein- und Ausgehen keine Unordnungen vorfallen. Bei Vorstellungen und Concerten im Hof-Theater hat er das Öffnen und Schließen der Thüren zu besorgen und darauf zu achten, daß die Passage in den Corridors durch Domestiken, welche daselbst ihre Herrschaft erwarten, nicht gestört werde. An den Sessionstagen des Ober-Hof-Marschall-Amts endlich liegt es ihm ob, sich vor der Marschallsstube einzufinden und etwaige Befehle, so wie überhaupt alle ihm aufzutragenden Commissionen pünctlich und unverdrossen auszurichten.

Anlage № 29.

Dienst-Instruction

für den als

Lampenanzünder fungirenden Schloßwächter.

Der Schloßwächter hat das zu den ihm überwiesenen Lampen und Leuchten benöthigte Brennmaterial von dem mit Distribution der Consumtibilien beauftragten Küchschreiber in Empfang zu nehmen, bei dem Verbrauch des Materials sparsam zu Werke zu gehen, nichts davon sich anzueignen, und über die verbrauchten Quantitäten dem genannten Küchschreiber, welcher zugleich den Schlüssel zu dem Vorrathskeller hat, jeder Zeit Rede und Antwort zu geben. Die Lampen und Leuchten sind fleißig zu putzen und etwa nöthige Reparaturen sofort zu veranlassen. Auch müssen sie zur vorschriftsmäßigen Zeit angezündet und fleißig nachgesehen werden, damit sie gehörig brennen, nicht vor der Zeit ausgehen und alle Feuersgefahr vermieden werde. Eben so sind sie zur vorgeschriebenen Zeit behutsam wieder zu löschen. Bei den Nachtwachen hat der Schloßwächter, so oft die Reihe ihn trifft, fleißig die Ronde zu machen, sorgfältig nach Feuer und Licht zu sehen, bei Wahrnehmung verdächtiger Personen sogleich die Hülfe der Schloßwache zu requiriren und zu verhüten, daß etwas verschleppt werde. Überhaupt hat er die ihm aufgetragenen Commissionen mit Unverdrossenheit und Pünctlichkeit auszuführen.

Von den zum Anzünden der Lampen ordonnancirten beiden Schloßwächtern, welche täglich im Dienste sind und Essen erhalten, wird erwartet, daß sich beide, falls es der Dienst erfordert, beständig im Palais aufhalten, um sofort, sobald sie benöthigt sind, bei der Hand zu sein. Sollte es indessen ausnahmsweise gestattet werden, daß nur Einer der Schloßwächter den ganzen Tag im Palais den Dienst versehe, so hat sich dennoch der zweite bis Mittag daselbst aufzuhalten, und sich nicht eigenmächtig zu entfernen, auch haben beide, da es ihre Dienstverrichtungen gestatten, sich jederzeit zu denen etwa von ihnen verlangt werdenden anderweitigen Hülfeleistungen bereitwillig zu stellen, und selbst mit Hand anzulegen, sich aber unter keinerlei Vorwande dem allgemeinen Dienste zu entziehen.

Anlage № 30.

Dienst-Instruction

für den als

Caminheizer fungirenden Schloßwächter.

Der Schloßwächter hat das Heizen der ihm überwiesenen Camine und Öfen mit Vorsicht zu verrichten, nicht zu früh oder zu spät des Tages damit den Anfang zu machen, dabei streng die nöthige Temperatur zu berücksichtigen und mit dem Feuerungsmaterial sparsam zu verfahren. Ferner hat er durch fleißiges Nachsehen der Camine und Öfen jeder Feuersgefahr zu begegnen und vorkommenden Falls sofort Anzeige davon zu machen. Die gewonnene Holzasche ist unverkürzt, ohne daß er sich etwas davon aneignen darf, in die vorhandenen eisernen Kisten vorsichtig zu schütten, und müssen die Schlüssel derselben, unter genauer Angabe der abgelieferten Quantität Asche, jedesmal dem die Register darüber führenden Küchschreiber zugestellt werden. Bei den ihn treffenden Nachtwachen hat der Schloßwächter öftern Umgang zu halten und sorgfältig nach Feuer und Licht zu sehen, bei Wahrnehmung verdächtiger Personen sogleich die Hülfe der Schloßwache zu requiriren, und überhaupt zu verhüten, daß etwas verschleppt werde. Die ihm übertragenen Commissionen endlich hat er mit größter Pünctlichkeit und Unverdrossenheit auszuführen.

Anlage № 31.

Dienst-Instruction

für den als

Kohlenmesser fungirenden Schloßwächter.

Dem Schloßwächter liegen folgende Verpflichtungen ob:

1) die Messung der für das Residenzschloß u. s. w. zu liefernden Holzkohlen;
2) die Messung der für die Küche im Palais u. s. w. zu liefernden Steinkohlen;
3) das Abzählen des für die Hofwäsche, Schloßwache u. s. w. zu liefernden Torfs.

Die Holzkohlen werden in den dazu bestimmten, Ein Malter haltenden Körben schlicht voll gemessen, und muß die sich ergebende Malterzahl genau notirt, hiernächst aber dem mit dem Ankauf des gesammten Brennmaterials beauftragten Officianten angezeigt werden.

Die Messung der Steinkohlen geschieht nach Himten, und ist das sonstige Verfahren eben so wie bei Messung der Holzkohlen.

Die Törfe werden von jedem Wagen abgezählt und müssen 100 Stückweise nach Qualität notirt werden. An jedem Ablieferungsorte werden einige Normal- und Probetörfe aufbewahrt, wonach die Größe und Qualität der gelieferten Törfe zu prüfen ist.

Die Holzkohlen müssen mit Vorsicht in die Meßkörbe geschüttet, eben so in die Lagerräume getragen und daselbst behutsam ausgeschüttet werden, damit sie so wenig wie möglich zerbrechen und zerstückeln.

Die für die Küche gelieferten groben Steinkohlen müssen ebenfalls mit möglichster Vorsicht gemessen und eingebracht und das Zerbröckeln vermieden werden.

Bei dem Abmessen der Holzkohlen ist darauf zu achten, daß nicht s. g. Brände dazwischen bleiben, vielmehr sind diese sofort auszuschießen. Bei Messung der Steinkohlen ist dahin zu sehen, daß keine fremde Gesteine darin enthalten sind.

Für die richtige Messung der Holz- und Steinkohlen und das richtige Abzählen des Torfs ist der Schloßwächter zunächst dem mit Ankauf dieses Brennmaterials beauftragten Officianten verantwortlich, dem er jede Unrichtigkeit und Ungehörigkeit bei den Lieferungen sofort anzuzeigen hat. Es wird ihm aufs strengste untersagt, irgend ein Geschenk, sei es an Gelde oder Naturalien, von den Lieferanten und Fuhrleuten anzunehmen, so wie es ihm zur Pflicht gemacht wird, von jedem derartigen Anerbieten zur Erreichung unerlaubter Zwecke ungesäumt Anzeige zu machen.

Anlage №. 32.

Dienst-Instruction

für die

bei der Hofhaltung angenommenen **Tagelöhner.**

Da den Tagelöhnern sowohl im Sommer als im Winter ein gleichmäßiges Tagelohn von täglich 8 ggr verabreicht wird, so haben sich dieselben sowohl im Sommer als im Winter Morgens 6 Uhr zur Wahrnehmung der ihnen aufgetragenen Geschäfte einzufinden, um bis Abends 7 Uhr mit Fleiß und Ordnung die von ihren Vorgesetzten ihnen aufgegebenen Verrichtungen nach ihren besten Kräften zu besorgen, und sich jederzeit ordentlich und fleißig zu betragen. Mittags von 12 bis 1 Uhr ist es den Tagelöhnern erlaubt, sich von ihrer Arbeit zu entfernen, jede andere eigenmächtige Entfernung ohne Vorwissen der Vorgesetzten ist ihnen untersagt, und soll das erste Mal mit verhältnißmäßigem Abzuge vom Tagelohne, das nächste Mal aber mit sofortiger Entfernung bestraft werden. Sollte der Tagelöhner in gewissen Zeiten zu der Besorgung der für ihn bestimmten Geschäfte nicht gebraucht werden, so hat derselbe sich auf besondere Anweisung den anderweit vorkommenden Arbeiten zu unterziehen, damit derselbe stets gehörig beschäftigt ist. Der Tagelöhner hat sich jeder Verschleppung — was es auch sein möge — stets zu enthalten, und sich von Anderen dazu nicht gebrauchen zu lassen. Außer in Dienstsachen darf er von Niemandem sich verschicken lassen, da er nur zu den Zwecken des herrschaftlichen Dienstes angenommen worden ist. Wenn einer der Tagelöhner dieser Instruction entgegenhandelt, sich nachlässig oder wohl gar widerspenstig beträgt, so hat derselbe die sofortige Entlassung und event. Bestrafung zu gewärtigen.

Anlage № 33.

Sonntag (im Winter).

Officianten-Cammertisch.

Mittags.
Legirte Suppe mit italienischen Macaroni.
Grüne eingemachte Erbsen mit Kalbs-Coteletten.
Rinderbraten mit gebratenen Kartoffeln und Salat.
Plumpudding mit Arrakſauce.
Butter und Käſe.

Abends.
Wildſchweinskeulen en consommé mit Orangenſauce.
Kalter Rinderbraten.
Kathar.-Pflaumen und Salat.
Butter und Käſe.

Für die Livree-Dienerſchaft.

Mittags.
Reisſuppe.
Äpfel und Kartoffeln mit gebratenen Schweine-Quarrés.
Plumpudding mit Arrakſauce.

Abends.
Kalter Kalbsbraten mit Salat.

Anlage №. 34.

Wochentag (im Winter).

Officianten-Cammertisch.

Mittags.
Linsensuppe mit Croutons.
Hühner mit Reis und sauce liée.
Kalbs-Longe, gebraten.
Äpfel-Compote und Salat.
Butter und Käse.

Abends.
Kalbs-Roulade mit Remoladen-Sauce.
Hammel-Quarrés glacés.
Compote von Brünellen und Salat.
Butter und Käse.

Für die Livree-Dienerschaft.

Mittags.
Linsensuppe.
Steckrüben und Kartoffeln mit Rindfleisch.

Abends.
Eierkuchen mit compote melée.

Anlage № 35.

Besoldungs-Tabelle.

Bezeichnung der Stellen.	Besoldung. ₰	Accidenzien.	Bemerkungen.
Hofsecretair	600		Freie Wohnung involvirt freie Feuerung und freies Licht.
Ober-Hof-Commissair	800		
Registrator	500		
Copist	150—250		
Rechnungsbeamte incl. Küchschreiber	600—1000		
Bote	—	Insinuations-Gebühren ꝛc.	Besoldung nach Maßgabe der Dienstleistungen.
A. Hofdienst.			
Ober-Castellan	500		
Castellan	240—350	Freie Wohnung.	
Haushofmeister	400—450	Dienstfrack.	
Hoffourier	300	Dienstfrack und freie Wohnung.	
Cammerdiener	400	Dienstfrack. Die Unverheiratheten auch freie Wohnung.	
Leibjäger	260	Freie Wohnung, Livree und Essen im Dienst.	
Leibhusar, Heiduck, Hoflakai, Portier	200—300	Freie Wohnung nach Umständen, Livree und Essen im Dienst.	
Schloßwächter	150—200	Livree.	
Hausmagd	120—130	Freie Wohnung.	
B. Officen.			
1. Küche.			
Küchenmeister	600		
Mundkoch	400—700		
Aidekoch	300—400		
Küchenwäscherin	140—150		
Caffeefrau	130—140	Freie Wohnung und Beköstigung.	
2. Keller.			
Mundschenk, Kellermeister	500—600	Dienstfrack.	
Kellergehülfe	120—225	Livree.	
3. Silberkammer.			
Silberdiener	300—400	Dienstfrack.	
Silberlakai, Tafellakai	250	Livree.	
Silbergehülfe, Tafelgehülfe	150—200	Livree.	
4. Althaus.			
Schloßfrau	280—300	Freie Wohnung.	
Altmagd	120	desgl.	

Anlage № 36.

Reglement

für

Vertheilung der Hof=Präsent=Gelder.

		Theile
Ober=Castellan Haushofmeister Küchenmeister Mundschenk	jeder	6
Schloßfrau Hoffourier Cammerdiener Mundkoch Weinschenk Kellermeister Silberdiener	jeder	5
Castellan Castellanin Leibjäger Leibhusar Heiduck Hoflakai Portier Silberlakai Tafellakai	jeder	$4^1/_2$
Aidekoch Caffeefrau	jeder	3
Kellergehülfe Silbergehülfe Tafelgehülfe	jeder	2
Schloßwächter Hausmagd Küchenwäscherin Silberwäscherin Altmagd	jeder	1

Anlage № 37.

Livree-Reglement

für die

Hofdienerschaft.

I. Staats-Livree.

A. Officianten.

Blauer Rock mit Goldtressen,
blaue Weste, desgl.,
schwarzseidenes kurzes Beinkleid,
Hut mit Goldtressen,
Haarbeutel.

Der älteste Haushofmeister und der Hoffourier außerdem Degen und Stock, welcher letztere auch bei dem Dienstfrack getragen wird.

B. Leibjäger.

Grüner Rock, reich mit Goldtressen besetzt,
goldene Achselschnüre,
grüne Weste mit Goldtressen,
kurzes Beinkleid von grünem Plüsch,
Unterbeinkleid,
goldenes Hornfessel,
goldene Hirschfängerkoppel,
dreieckiger Hut mit Lahntressen und Federbusch,
Kniee- und Schuhschnallen.

Der Hirschfänger wird von der gewöhnlichen Livree genommen, und für die anzulegenden seidenen Strümpfe und waschledernen Handschuhe, welche nur einmal beim Dienstantritt verabreicht und nicht erneuert werden, so wie für Schuhe, Wäsche u. s. w. eine jährliche Vergütung von 6 ₰ gezahlt.

C. Leibhusar.

Rother Pelz, reich mit Gold besetzt,
blauer Dollman, desgl.,
blaues enges Beinkleid, desgl.,
Unterbeinkleid von dickem Strumpf (wird von der gewöhnlichen Livree genommen),
Colpac mit Reiherfeder,
Giberne mit Bandelier,
Säbel, vergoldet, mit Porteépée und Koppel,
Säbeltasche mit Riemen,
Schärpe,
Chismen mit gelben Sporen.

Für lederne Waschhandschuhe und für Wäsche eine jährliche Vergütung von 12 ℔.

D. Heiducken.

Rother Dollman mit Goldtressen,
rothes enges Strumpfbeinkleid, desgl.,
Unterbeinkleid von dickem Strumpf (wird von der gewöhnlichen Livree genommen),
Schnürstiefel mit Knopfsporen,
hoher runder Hut mit Straußfedern,
Säbel mit Porteépée und Koppel,
Säbeltasche mit Riemen,
blaue Schärpe.

Für waschlederne Handschuhe und für Wäsche eine jährliche Vergütung von 6 ℔.

E. Lakaien, Portiers u. s. w.

Rother Rock, reich mit Goldtressen besetzt,
blaue Weste mit Goldtressen,
rothes Beinkleid von Tuch oder Plüsch,
Haarbeutel.

Hut, Unterzeug, Knie- und Schuhschnallen werden von den, zu der gewöhnlichen Livree gegebenen Stücken genommen, und für die anzulegenden seidenen Strümpfe, welche nur einmal beim Dienstantritt verabreicht und nicht erneuert werden, so

wie für Schuhe, baumwollene Handschuhe, Strümpfe, Puder, Wäsche rc. jährlich 12 ℞ als Vergütung gezahlt.

Die Lakaien für den Dienst der Allerhöchsten Herrschaften und Prinzen von Geblüt erhalten zum Ausfahren eine schwarze Kappe und Degen.

Die Portiers bekommen einen besonderen Tressenhut mit bunten Federn, Bandelier, Stab und Degen, welche letztere beide Gegenstände zugleich zum Balletten-Anzuge getragen werden.

Die Keller-, Silber- und Tafelgehülfen tragen ebenfalls die Staats-Livree der Lakaien, erhalten jedoch nur für baumwollene Strümpfe rc. eine jährliche Vergütung von 6 ℞.

Besondere Bestimmungen.

Die Staats-Livree, welche auf der Livree-Kammer verwahrt wird, wird nur an Galla-Tagen oder bei besonderen feierlichen Gelegenheiten getragen, muß gleich nach befohlenem Gebrauch wieder zurückgeliefert werden, und geht niemals in das Eigenthum desjenigen über, dem sie anzulegen befohlen wird.

II. Gewöhnliche Livree.

A. Officianten.

Blauer Frack mit ponceau-rothem Sammetkragen, Kragen und Aufschläge mit Goldschnur eingefaßt.

Der erste Haushofmeister und der Hoffourier außerdem Hut und Stock, welcher letztere auch bei der Staats-Livree getragen wird.

Die Erneuerung des Fracks, welche vor Ablauf eines Jahres nicht verlangt werden kann, hängt von dem Ermessen des Ober-Hof-Marschall-Amts ab. Bei der Erneuerung wird der alte Frack, dessen Knöpfe zurückgegeben sind, Eigenthum des Inhabers.

Bei Auflösung des Dienstverhältnisses liefert der Officiant den neuesten Frack zurück.

B. Leibjäger.

Am 1. Januar

grüner Rock mit Goldtressen (Balletten-Livree),
grünes langes enges Beinkleid,

Unterbeinkleid von Strumpf,
ein Paar lange Stiefeln (neusilberne Sporen zum Anschnallen),
dreieckiger Hut mit Goldtressen und Federbusch,
Hirschfänger-Koppel, excl. Schloß.

Am 1. Juli
grüner Interims-Rock mit rothem Kragen und Aufschlägen,
grünes langes weites Beinkleid mit rothem Passepoil,
ein Paar kurze Stiefel (messingene Sporen zum Anschrauben).

Alle 2 Jahre
grüner Oberrock mit rothem Kragen und Aufschlägen,
graues weites Beinkleid mit grünem Passepoil,
grüne Weste mit einer Reihe gelber Knöpfe,
grüner Jagdrock von wasserdichtem Zeuge.

Einmal *)
grauer Mantel,
ein Paar seidene Strümpfe,
ein Paar waschlederne Handschuh,
ein Paar neusilberne Sporen zum Anschnallen,
zwei Paar messingene Sporen zum Anschrauben,
Hirschfänger,
Koppelschloß.

Außerdem für einen Jagdanzug eine jährliche Aversional-Vergütung von 17 ℛ︎ 20 ggr 6 ₰ und für Schuhe, Strümpfe, Handschuhe, Wäsche rc. die sub I. B. bemerkte jährliche Vergütung von 6 ℛ︎.

C. Leibhusar.

1. Der die Stelle der Balletten-Livree vertretende Anzug.

Alle 2 Jahre
rother Pelz mit Goldschnüren.

Jährlich
blauer Dollman mit Goldschnüren,
blaues enges Beinkleid mit Goldtresse,
Unterbeinkleid von dickem Strumpf,

*) Beim Dienstantritt.

ein Paar Stiefel (neusilberne Sporen zum Anschrauben),
rothe Kappe mit Goldtresse.

Alle 2 Jahre

Czako mit Federbusch,
Giberne mit Bandelier,
Schärpe,
Säbeltasche mit Riemen,
Porteépée und Bandelier zum Säbel.

Einmal

Säbel von Stahl.

2. Winteranzug zum Ausfahren.

Alle 2 Jahre

blauer Attila mit Goldschnüren,
blaues weites Beinkleid mit Goldtresse.

3. Haus- oder kleine Livree.

Jährlich

blauer Attila mit wollenen Schnüren,
blaues weites Beinkleid mit rothem Passepoil,
Unterbeinkleid von Strumpf,
ein Paar kurze Stiefel (Stahlsporen zum Anschrauben).

Einmal

zwei Paar neusilberne und ein Paar Stahlsporen.

Für waschlederne Handschuhe und für Wäsche die sub 1. C. bemerkte jährliche Vergütung von 12 ℔.

C. Heiducken.

Jährlich

1. **den die Balletten-Livree vertretenden Anzug.**
Rother kurzer Oberrock mit Goldtressen,
blaues enges Beinkleid, desgl.,
Unterbeinkleid von dickem Strumpf,
ein Paar Stiefel (Messingreif um die Hacken).
Nach Bedürfniß
eine Bärenmütze.

2. **den die kleine Livree vertretenden Anzug.**
Blauer kurzer Oberrock mit Achselschnüren und rothem Kragen,

graues langes Beinkleid mit Passepoil,
Unterbeinkleid von Strumpf,
blaue Weste,
blaue Kappe,
ein Paar kurze Stiefel.

Alle 2 Jahre
rother langer Oberrock.

Einmal
zwei Paar Messingreifen um die Hacken der Stiefel,
ein Paar waschlederne Handschuhe,
ein Paar schwarze Filz-Überziehschuhe.

Außerdem für waschlederne Handschuhe und für Wäsche die sub I. D. bemerkte jährliche Vergütung von 6 ℛℳ.

E. Lakaien, Portiers u. s. w.

Am 1. Januar
rother Rock mit Goldtressen und Westenstreif (Balletten-Livree),
kurzes Beinkleid von blauem Plüsch,
Unterbeinkleid von Parchend.

Am 1. Juli
rothe Jacke mit Goldtressen und Achselschnur,
blaue Weste mit Goldtressen,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
Unterbeinkleid von Parchend,
ein Paar gelbe Kamaschen,
runder Hut mit Goldtresse,
blaue Schnur.

Den Lakaien Ihrer Majestät und den Portiers außerdem eine graue Jacke mit Achselschnur und eine gelbgestreifte Weste, welche Livreestücke indeß bei etwaiger Verabreichung eines Reiseanzuges auf diesen im betreffenden Livree-Jahre angerechnet werden.

Alle 2 Jahre
rother Oberrock,
dreieckiger Hut mit Goldtresse.

Die Erneuerung des Huts, welche nicht vor Ablauf von 2 Jahren verlangt werden kann, hängt lediglich von dem Ermessen des Ober-Hof-Marschall-Amts ab.

Alle 3 Jahre

die Lakaien Ihrer Majestät zugleich
ein ledernes Beinkleid,
ein Paar lange Stulpenstiefel,
und zum Reinigen dieser Livreestücke jährlich 3 ℔.

Einmal

ein Paar Knie- und Schuhschnallen,
ein Paar seidene Strümpfe,
ein Paar baumwollene Handschuhe.

Die Portiers auch Stab, Degen und Bandelier, letzteres jedoch nach Bedürfniß.

Der Reiseanzug,

bestehend in
grauer Jacke mit Achselschnur,
grauem ganz gefüttertem Überziehebeinkleide,
gelbgestreifter Weste,
Wachstuchkappe,
rother Schnur,

wird zu einzelnen Reisen an die dazu jedesmal designirten Personen verabreicht, und muß nach gemachtem Gebrauch an die Livree-Kammer zurückgeliefert werden.

Dasselbe gilt von dem zu einzelnen Reisen verabfolgten
grauen Mantel.

Für Schuhe, baumwollene Handschuhe, Strümpfe, Puder, Wäsche u. s. w. die sub I. E. bemerkte jährliche Vergütung von 12 ℔.

F. Keller-, Silber- und Tafelgehülfen.

Jährlich

rothe Jacke mit Goldtressen und Achselschnur,
blaue Weste mit Goldtressen,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
Unterbeinkleid von Parchend,
ein Paar gelbe Kamaschen,
runder Hut mit Goldtresse,
graue Jacke mit Achselschnur,
graues ganz mit Leinen gefüttertes Beinkleid,
gelbgestreifte Weste.

Alle 2 Jahre
blauer Oberrock.

Für Schuhe, Handschuhe, Strümpfe, Puder, Wäsche ꝛc. die sub I. E. bemerkte jährliche Vergütung von 6 ℔.

Die den beiden ältesten Kellergehülfen, von obigem Reglement abweichend, bewilligte volle Livree, so wie sonstige Abweichungen von dem Reglement, beruhen auf besonderen Verfügungen.

G. Schloßwächter.

Jährlich
graue Jacke ohne Achselschnur,
graues ganz mit Leinen gefüttertes Beinkleid,
gelbgestreifte Weste.

Alle 2 Jahre
rothe Jacke mit Goldtressen ohne Achselschnur,
blaue Weste ohne Goldtresse,
blaues langes Beinkleid,
Unterbeinkleid von Parchend,
runder Hut mit Goldtresse,
blauer Oberrock.

Die beiden Schloßwächter, welche im Residenzschlosse und im Hoftheater Dienst haben, erhalten statt des blauen einen rothen Oberrock, und für die Wintermonate außerdem gemeinschaftlich einen rothen Mantel, der jedoch nie ihr Eigenthum, sondern jedesmal im Frühjahre an die Livree-Kammer zurückgeliefert wird.

Die Silber- und Tafellakaien, so wie der Garderobier Sr. Majestät bekommen jeder jährlich
zwei Putzjacken und vier Schürzen,
die Silber- und Tafelgehülfen, so wie die als Lampenanzünder fungirenden Schloßwächter jeder jährlich
eine Putzjacke und zwei Schürzen.

Den nicht in voller Livree befindlichen Kellergehülfen, so wie den als Einheizer im Hoftheater und als Kohlenmesser fungirenden Schloßwächtern wird jedem ein leinener Überziehekittel verabreicht.

Besondere Bestimmungen.

1) Die Anschaffung der Livree, unter Berücksichtigung der zu diesem Zwecke in dem Hofstaats-Budget ausgeworfenen jährlichen

Summe, wird von dem, dem ganzen Livree-Wesen vorstehenden Ober-Hof-Commissair besorgt, und darf ohne dessen schriftliche Anweisung, von welcher ein Schema hier anliegt, kein Livreestück verfertigt und in Rechnung gestellt, noch weniger dem Livree-Berechtigten direct verabfolgt werden. Jede Rechnung ist auf den Namen des Ober-Hof-Marschall-Amts auszustellen und darin zu bemerken, für wen der Gegenstand bestimmt sei. Auch müssen alle Rechnungen über denselben Gegenstand für verschiedene Leute vereint vorgelegt werden, nachdem sie von dem Ober-Hof-Commissair attestirt worden.

2) Die angefertigten Livreen müssen tadellos gearbeitet sein, und ist jedes einzelne Stück, nachdem der Ober-Hof-Commissair sich hiervon überzeugt, mit dem Stempel der Livree-Verwaltung, dem Namen des Empfängers und dem Tage der Ablieferung an denselben zu versehen, hierauf zu buchen und über die möglichst an einem Tage zu beschaffende Ablieferung an die Berechtigten, von diesen der Empfang in dem Buche zu bescheinigen.

3) Die alljährlich verabfolgten Livreestücke werden, insofern nicht ein Anderes bestimmt ist, Eigenthum des Inhabers, sobald er dieselben ein Jahr getragen hat, müssen jedoch noch das nächste Jahr zur Schonung der neuen Livree beibehalten werden. Erst nach Ablauf des zweiten Jahrs fallen gedachte Livreestücke dem Inhaber zur weitern Benutzung anheim, mit Ausnahme der in den resp. Livreen befindlichen Wappenknöpfe, welche sämmtlich wieder abzuliefern sind.

4) Ein reglementsmäßig ausgedientes Livreestück darf nicht veräußert werden, ohne von dem Ober-Hof-Commissair mit dem Stempel der Livree-Verwaltung versehen zu sein.

5) Die Reiseanzüge, Reisemäntel, Mäntel der Leibjäger, Knie- und Schuhschnallen, Sporen, Degen, Säbel, Hirschfänger, Koppelschloß u. s. w., gehen nie in das Eigenthum desjenigen über, dem sie zu tragen angewiesen sind.

6) Verläßt der Livree-Bediente den Dienst vor Ablauf des Jahrs, in welchem er die Livree erhielt, so giebt er alle Livreestücke ab.

7) Das s. g. Gutmachen von Livreestücken, welches sehr leicht verschiedene Unordnungen herbeiführt, ist auf das strengste verboten, dagegen soll in besonderen Fällen dem Inhaber eines, einer wiederholten Lieferung unterworfenen Livreestücks, von welchem

er beim Eintritt einer neuen Livree-Periode ein gut erhaltenes und ein neues Exemplar vorzeigen kann, aus der Hofstaatscasse eine Vergütung von ⅔ des Werths bewilligt werden. Behuf der Meldungen zu solchen Vergütungen ist eine Präjudicial-Frist zu setzen.

8) Die Kosten der Reparatur der gewöhnlichen Livree sind von dem Inhaber selbst zu stehen, und werden auf die Hofstaatscasse nur während des ersten Livree-Jahrs des betreffenden Livree-Bedienten übernommen. Ebenso sind in Fällen, wo irgend ein Livreestück durch Schuld des Besitzers beschädigt wird, oder abhanden kommt, von demselben die Kosten der Reparatur oder Wiederanschaffung zu tragen.

9) Um sämmtliche Livree-Bediente möglichst auf die beiden Haupt-Lieferungs-Termine vom 1. Januar und 1. Juli zu bringen, ist bei Anstellung neuer Livree-Bediente eine Ausgleichung in der Lieferung durch Abgabe von zurückgelieferten älteren oder eventuell durch frühere Abgabe der verfallenen Livreestücke zu bedingen.

10) Dem Ober-Hof-Commissair ist bei dem, demselben obliegenden Livree-Geschäfte als Hülfe der Hoffourier und ein Heiduck zugeordnet, welche beide die Schlüssel zur Livree-Kammer haben, und für sichere Aufbewahrung und Conservirung der Livree verantwortlich sind. Der Hoffourier und Heiduck besorgen unter Aufsicht des Ober-Hof-Commissairs die Ausgabe der Staats-Livree und des Reisezeuges, und sorgen für die richtige Zurücklieferung, indem sie Alles buchen. Die Zurücklieferung der Staats-Livree muß am Tage nach dem Gebrauche, die des Reisezeuges aber spätestens am zweiten Tage nach der Reise, nach zuvor von dem Inhaber besorgter Reinigung geschehen.

Hinsichtlich des Tragens der gewöhnlichen Livree sind die Vorschriften in dem Ajustir-Reglement enthalten.

Ergänzungen und Abänderungen des gegenwärtigen Reglements werden, sofern solche rathsam befunden werden sollten, ausdrücklich vorbehalten.

Anlage ad No. 37.

Livree-Verwaltung.

Anweisung

für den

............, den ten 184

Anlage № 38.

Reglement

über das

Tragen der gewöhnlichen Livree der Hofdienerschaft.

I. Leibjäger.

Früh Morgens.

Erster Dienst.

Grüner Oberrock,
langes weites Beinkleid,
kurze Stiefel und Sporen,
Mütze (zum Ausgehen).

Von 12 Uhr an.

Zweiter Dienst.

Grüner Interims-Rock,
grünes langes weites Beinkleid,
kurze Stiefel mit Sporen,
Mütze (zum Ausgehen.)

Tafeldienst.

Grüner Balletten-Rock,
grünes langes enges Beinkleid,
lange Stiefeln mit Sporen.

II. Leibhusar.

Früh Morgens.

Erster Dienst.

Blauer Attila mit wollenen Schnüren,
blaues langes weites Beinkleid mit rothem Passepoil,
kurze Stiefeln mit Sporen,
rothe Mütze (zum Ausgehen).

Tafeldienst.

Blauer Dolman,
blaues langes enges Beinkleid,
lange Stiefel mit Sporen,
Schärpe,
Giberne,
Säbel,
Säbeltasche.

Zum Ausfahren mit Sr. Majestät außerdem:

Czako.

Im Winter zum Ausfahren:

Blauer Attila mit goldenen Schnüren,
blaues langes weites Beinkleid mit Goldtressen,
Czako,
Giberne,
Säbel,
Säbeltasche.

III. Heiducken.

Erster Dienst.

Blauer Oberrock,
graues langes weites Beinkleid,
kurze Stiefeln,
blaue Mütze (zum Ausgehen).

Tafeldienst.

Rother kurzer Oberrock,
blaues langes enges Beinkleid,
lange Stiefeln mit Messingreif um den Hacken.

Zum Portechaisetragen:

Rother langer Oberrock,
blaues langes enges Beinkleid,
lange Stiefeln mit Messingreif um den Hacken,
schwarze Filz-Überschuhe (bei Glatteis).

IV. Lakaien Seiner Majestät.

Früh Morgens.

Erster Dienst.

Rothe Jacke,

blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
gepudert.

Zweiter Dienst.
(Tafel=Anzug.)

Rother Balletten=Rock,
blaue Weste,
blaues kurzes Plüschbeinkleid,
Schuhe und Strümpfe,
gepudert.

V. Lakaien Ihrer Majestät.

Früh Morgens von 8 Uhr an.

Erster Dienst.

Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
gepudert.

Von 2 Uhr an.

Erster und Zweiter Dienst.
(Tafel=Anzug.)

Wie oben die Lakaien Seiner Majestät.

VI. Hauslakaien.

Morgens von 10 Uhr an.

Zweiter Dienst.

Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
gepudert.

Von 2 Uhr an.

Erster, zweiter und dritter Dienst.
(Tafel=Anzug.)

Wie oben die Lakaien Seiner Majestät.

VII. Lakaien Seiner Königlichen Hoheit des Kronprinzen.

Morgens früh.

Erster Dienst.

Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
gepudert.

Morgens früh.

Zweiter Dienst.
(Für die Garderobe und Beleuchtung.)

Putzanzug.

Von 2 Uhr an.

Erster und zweiter Dienst.

(Tafel=Anzug.)

Wie oben die Lakaien Seiner Majestät.

VIII. Lakaien Ihrer Königlichen Hoheit der Kronprinzessin.

Von Morgens 7 Uhr an.

Erster Dienst.

Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
gepudert.

Von 9 Uhr an.

Zweiter Dienst.

Dasselbe.

Von 2 Uhr an.

(Tafel=Anzug.)

Wie oben die Lakaien Seiner Majestät.

IX. Lakaien der Staats- und Hofdamen.

Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
runder Tressenhut,
gepudert,
rother Oberrock (bei schlechtem Wetter).

X. Lakaien als Commissionaire.

Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
gepudert,
runder Hut } zum Ausgehen.
rother Oberrock }

XI. Portiers.

Früh Morgens bis 11 Uhr.

Graue Jacke,
gelbgestreifte Weste,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
Schuhe und Kamaschen.

Später.

Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Kamaschen,
gepudert.

Zur Tafelzeit.

Rother Balletten-Rock,
blaue Weste,
blaues kurzes Plüschbeinkleid,
Schuhe und Kamaschen (im Sommer Schuhe und Strümpfe),

Hut, Stab, Bandelier, Degen (nach Umständen mit Modificationen),
gepudert.

XII. Silber- und Tafelgehülfen.

Für gewöhnlich.

Graue Jacke oder blauer Oberrock,
gelbgestreifte Weste,
graues langes Beinkleid,
runder Tressenhut.

Extraordinair.

Kleine Livree.

Tafel-Anzug.

Balletten-Rock,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Strümpfe,
gepudert.

XIII. Kellergehülfen.

Für gewöhnlich.

Graue Jacke oder blauer Oberrock,
graue oder gelbgestreifte Weste,
graues langes Beinkleid,
runder Tressenhut.

Tafel-Anzug

a. Derjenigen, welche im Innern Dienst haben.
Rother Balletten-Rock,
blaues kurzes Plüschbeinkleid,
Schuhe und Strümpfe,
gepudert.

b. Derjenigen, welche außerhalb Dienst haben.
Rothe Jacke,
blaues kurzes Tuchbeinkleid,
blaue Weste,
Schuhe und Strümpfe,
gepudert.

XIV. Schloßwächter.

Für gewöhnlich.

Graue Jacke oder blauer Oberrock,
gelbgestreifte Weste,
graues langes Beinkleid,
runder Tressenhut.

Bei besonderen Dienstleistungen.

Rothe Jacke,
blaues langes Beinkleid,
blaue Weste,
runder Tressenhut.

Die im Residenz=Schlosse und Hof=Theater den Dienst habenden Schloßwächter statt des blauen einen rothen Oberrock. Im Winter einen rothen Mantel.

Etwaige Abänderungen oder Zusätze zu diesem Reglement werden ausdrücklich vorbehalten.

Anlage № 39.

Dienst-Rapport.

Dienst am ten 184

Haushofmeister . .	N. N. . .	täglicher Dienst.
" . .	N. N. . .	desgleichen.
" . .	N. N. . .	desgleichen.
Hoffourier	N. N. . .	desgleichen.
Leib-Cammerdiener Sr. Majestät	N. N. . .	3. Dienst.
	N. N. . .	2. "
	N. N. . .	1. "
	N. N. . .	täglicher Dienst.
Salon-Cammerdiener Sr. Majestät	N. N. . .	2. Dienst.
	N. N. . .	1. "
	N. N. . .	3. "
Salon-Cammerdiener Ihrer Majestät	N. N. . .	1. "
	N. N. . .	2. "
Leib-Cammerdiener Sr. Kön. Hoheit	N. N. . .	2. "
	N. N. . .	1. "
Salon-Cammerdiener Ihrer Kön. Hoheit	N. N. . .	1. "
	N. N. . .	2. "
Silberdiener	N. N. . .	1. "
"	N. N. . .	2. "
Silberlakai	N. N. . .	2. "
"	N. N. . .	1. "
"	N. N. . .	auf Urlaub.
Silbergehülfe	N. N. . .	2. Dienst.
"	N. N. . .	1. "
Tafellakai	N. N. . .	täglicher Dienst.
Tafelgehülfe	N. N. . .	desgleichen.
"	N. N. . .	desgleichen.

	Mundschenk	N. N.	1. Dienst.
	Weinschenk	N. N.	2. „
	Kellermeister	N. N.	3. „
	Kellergehülfe	N. N.	2. „
	„	N. N.	3. „
	„	N. N.	krank.
	„	N. N.	1. Dienst.
	Portier	N. N.	im Residenzschlosse.
	„	N. N.	im Palais.
	„	N. N.	daselbst.
	„	N. N.	im Schlosse N. N.
	„	N. N.	in der Schloßcapelle.
	„	N. N.	im Palais.
	Leibjäger	N. N.	zur Jagd.
	„	N. N.	desgleichen.
	„	N. N.	1. Dienst.
	„	N. N.	2. „
	„	N. N.	3. „
	„	N. N.	unpäßlich.
	„	N. N.	täglicher Dienst.
	Leibhusar	N. N.	Tafeldienst.
	Heiduck	N. N.	1. Dienst.
	„	N. N.	verreiset.
Für Seine Majestät	Lakai	N. N.	0
	„	N. N.	Garderobier.
	„	N. N.	1. Dienst.
Für Ihre Majestät	„	N. N.	2. „
	„	N. N.	1. „
Für Se. Königliche Hoheit	„	N. N.	0
	„	N. N.	1. „
	„	N. N.	2. „
Für Ihre Königliche Hoheit	„	N. N.	1. „
	„	N. N.	0
	„	N. N.	2. „
Für den Hausdienst	„	N. N.	0
	„	N. N.	3. „
	„	N. N.	1. „
	„	N. N.	2. „

Für den ordonnancirten Dienst Seiner Majestät	Lakai	N. N.	. . . auf Urlaub.
	„	N. N.	. . . 0
	„	N. N.	. . . Tafeldienst.
	„	N. N.	. . . für die Staatsdame N. N.
	„	N. N.	. . . Commissionair im Portierzimmer links.
	„	N. N.	. . . Tafeldienst.
	„	N. N.	. . . 0
	„	N. N.	. . . Commissionair im Portierzimmer rechts.
Für den ordonnancirten Dienst Seiner Königl. Hoheit	„	N. N.	. . . 0
	„	N. N.	. . . für die Hofdame N. N.
	„	N. N.	. . . „ „ Oberhofmeisterin.
	„	N. N.	. . . Commissionair.
	Schloßwächter	N. N.	. . . Schloßwache.
	„	N. N.	. . . Feuerböter in der Küche.
	„	N. N.	. . . Caminheizer.
	„	N. N.	. . . desgleichen.
	„	N. N.	. . . Lampenanzünder.
	„	N. N.	. . . desgleichen.
	„	N. N.	. . . für den Cammertisch.
	„	N. N.	. . . Caminheizer.
	„	N. N.	. . . desgleichen.
	„	N. N.	. . . desgleichen.
	„	N. N.	. . . für die Hofstaats=Casse.
	„	N. N.	. . . Kirchenvogt.

N. N.
Haushofmeister.

Anlage № 40.

Eintheilung
der
Dienerschaft bei einem Diner von 56 Couverts.

Erster Haushofmeister N. N. obere Leitung.

1. Section: präsentirt
Zweiter Haushofmeister N. N.
Leibjäger N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N. . . . . . . Speisen.
Lakai N. N. . . . . . . Saucen.
Lakai N. N. . . . . . . Wein.
Lakai N. N.

2. Section:
Cammerdiener N. N.
Leibjäger N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N. . . . . . . Speisen.
Lakai N. N. . . . . . . Saucen.
Lakai N. N. . . . . . . Wein.
Lakai N. N.

3. Section:
Cammerdiener N. N.
Leibjäger N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N. . . . . . . Speisen.

präsentirt
Lakai N. N. . . . . . . Saucen.
Lakai N. N. . . . . . . Wein.
Lakai N. N.

4. Section:
Silberdiener N. N.
Leibjäger N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N. . . . . . . Speisen.
Lakai N. N. . . . . . . Saucen.
Lakai N. N. . . . . . . Wein.
Lakai N. N.

Caffee präsentiren:
Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.

Leere Tassen sammeln:
Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.

Anlage No. 41.

Eintheilung
der
Dienerschaft bei einem Ball und Souper.

Erster Haushofmeister N. N. obere Leitung.

A. Collation vor und nach dem Souper.

1. Section:

Lakai N. N. . . . . p. G.
(präsentirt Getränke.)
Leibjäger N. N. . . . . . . p. K.
(präsentirt Kuchen.)
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.
(sammelt leere Tassen u. Gläser.)
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.

2. Section:

Lakai N. N. . . . . p. G.
Leibjäger N. N. . . . . . . p. K.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.

3. Section:

Lakai N. N. . . . . p. G.
Leibjäger N. N. . . . . . . p. K.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.

4. Section:

Lakai N. N. . . . . p. G.
Leibjäger N. N. . . . . . . p. K.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.

5. Section:

Lakai N. N. . . . . p. G.
Leibjäger N. N. . . . . . . p. K.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.

6. Section:

Lakai N. N. . . . . p. G.
Lakai N. N. . . . . p. K.
Lakai N. N. . . . s. l. T. u. G.
Lohnbed. N. N. . s. l. T. u. G.

Lakai N. N. }
Lakai N. N. } Dienst für die Spieltische.

B. Souper.

I. N. N.-Saal.

Tafel für die Allerhöchsten Herrschaften:

Zweiter Haushofmeister N. N. }
Cammerdiener N. N. } serviren.
Leibjäger N. N.
Leibjäger N. N.
Leibhusar N. N.
Heiduck N. N.
Heiduck N. N.
Lakai N. N.

Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.
Lakai N. N.

1. Tafel:

Lakai N. N. . . . . . . pr. Sp.
(pr. Speisen).
Leibjäger N. N.

2. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Leibjäger N. N.

3. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Lakai N. N.

4. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Lakai N. N.

Cammerdiener N. N.*)
sp. A.
(specielle Aufsicht).

5. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

6. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Leibjäger N. N.

7. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Leibjäger N. N.

Castellan N. N.*)
sp. A.

8. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

9. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

10. Tafel:

Lakai N. N. . . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

II. N. N.=Saal.

Cammerdiener N. N.*)
sp. A.

1. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

2. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

3. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

4. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

Castellan N. N.*)
sp. A.

5. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

6. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

7. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

III. N. N.=Saal.

Castellan N. N.*)
sp. A.

1. Tafel:

Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.

Anmerkung. Die mit einem * bezeichneten Cammerdiener und Castellane präsentiren auch zugleich Wein.

2. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
3. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
4. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.

Castellan N. N.*)
sp. A.

5. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
6. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
7. Tafel:
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
8. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.

IV. N. N.=Saal.

Castellan N. N.*)
sp. A.

1. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
2. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
3. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
4. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
5. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

Castellan N. N.*)
sp. A.

6. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
7. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
8. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
9. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.
10. Tafel:
Lohnbediente N. N. . . . pr. Sp.
Lohnbediente N. N.

V. Corridor.

Cammerdiener N. N. } serviren.
Cammerdiener N. N. }
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.

Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.
Lohnbediente N. N.

Wein präsentiren

im ersten Saal:
Mundschenk N. N.
Cammerdiener N. N.
Cammerdiener N. N.
Castellan N. N.
Castellan N. N.

Im zweiten Saal:
Weinschenk N. N.
Cammerdiener N. N.

Im dritten Saal:
Kellermeister N. N.
Cammerdiener N. N.

Im vierten Saal:
Castellan N. N.
Castellan N. N.

Im Corridor:
Castellan N. N.
Castellan N. N.

Zusammenstellung der Couverts.

I. N. N.=Saal:
Tafel für die Allerhöchsten Herrschaften . . . 30 Couverts,
10 runde Tische . . . . 106 „

II. N. N.=Saal:
7 runde Tische . . . . 72 „

III. N. N.=Saal:
8 runde Tische . . . . 120 „

IV. N. N.=Saal:
10 runde Tische . . . . 120 „

V. Corridor:
1 langer Tisch . . . . 52 „

= 500 Couverts.

Bemerkung.

Noch sind erforderlich:

1) zum Hinauftragen der Speisen von der Küche nach den Servirzimmern . . . . 40 Soldaten mit 3 Unterofficieren,
2) zum Dienste für die Silberkammer 12 Soldaten mit 1 Unterofficier.

Anlage № 42.



einer

Vertheilung der Schloßwächter=Arbeiten in einem Palais.

Die Dienstgeschäfte der Schloßwächter sind folgende:

I. Schloßwächter N. N.

(Von 6 Uhr Morgens an.)

Einheizen der Marschallsstube, Registratur und Schloßkapelle (7 Öfen).

Holztragen nach der Marschallsstube, Registratur, Schloßkapelle, Silberkammer und Staatsraths = Lokal (17 Öfen).

Holzschneiden für dieselben Öfen.

Begleitung und Hülfe bei den Holzfuhren von der Koppel nach dem Residenz = Schlosse für die untern Officen incl. Althaus, Silberkammer und Staatsraths = Lokal.

Zwei Gänge täglich nach dem Küster, Dienst bei den kirchlichen Handlungen, Reinigung der Sakristei und des Altars, Lüften der Fenster, Reinigung der Schloßwache 2c.

Allgemeine Commissionen.

Im Sommer

Kirchen = und Commissionsdienst.

II. Schloßwächter N. N.

Einheizen im untern Palais und größten Theile des obern Palais pptr. 30 Öfen.

Servirung des Frühstücks für 6 Officianten.

Servirung des Mittags = und Abendtisches für den dienstthuenden Salon = und den Leib = Cammerdiener.

Besen=Einnahme und Ausgabe.
Asche=Ausmessen.
Nachtwache je die 6te Nacht.
Allgemeine Commissionen.

III. und IV. **Schloßwächter** N. N. **und** N. N.

(Von 7 Uhr an.)

1) **gemeinschaftlich:**
Reinigung und Einrichtung von pptr. 100 Lampen im Palais, desgleichen Anzünden derselben.
Desgleichen pptr. 300 Lampen im Schlosse bei Gesellschaften.
Rollen für das Waschhaus.
Nachtwache je die 6te Nacht.

2) **Abwechselnd** (2ter Dienst).
Bedienung und Auslöschen der Lampen.
Commissionen für die Bibliothek.
Dienst bei Tafel.
Allgemeine Commmissionen.
Sechste Nachtwache.

V. **Schloßwächter** N. N.

Einheizen in der 2ten und 3ten Etage des Palais und im Theater.
Aschesammeln in der großen Küche.
Allgemeine Commissionen.
Sechste Nachtwache.

VI. **Schloßwächter** N. N.

Kohlenmessen und Torfabzählen
und zwar
Holz= und Steinkohlen
im Palais;
Torf und Steinkohlen
für Theater,
Schloßkapelle,
Schloßwache,
Schloß N. N.

Holzkohlen

Schloß N. N.

Steinkohlen

Schloß N. N.

Torf

Hofwäsche in N. N.

Bedienung des Cammertisches Mittags und Abends.

Allgemeine Commissionen.

Sechste Nachtwache.

VII. Schloßwächter N. N. und N. N.

Einheizen — 4 Öfen in der Hofstaats-Casse u. s. w.

Holztragen für dieselben Öfen.

Verpackung des für die untern Räume im Schlosse bestimmten Holzes.

Steinkohlen-Ausgabe für die Schloßwache.

Commissionen für die Hofstaats-Casse und Registratur.

Dienst vor der Marschallsstube 2 mal wöchentlich.

Portier-Dienst im Theater.

Portier-Dienst in der Schloßkapelle.

Reinigung von 4 Zimmern.

Bedienung von 10 bis 12 verschiedenen Lampen.

Sechste Nachtwache.

Bemerkung. Diese Dienste sind nach Maßgabe des ersten und zweiten Dienstes vertheilt.

Anlage № 43.



einer

Vertheilung der Tagelöhner-Arbeiten in einem Palais.

Die Beschäftigung der Palais-Tagelöhner soll folgende sein.

I. Tagelöhner N. N.

(Von 6 bis 12 und 1 bis 7 Uhr.)

Einheizen der 4 Öfen im Nebenhause ꝛc.

Holztragen in die Corridors und untern Zimmer des Palais (44 Öfen), desgleichen Silberwasch- und Kaffeeküche.

Allgemeine Commissionen, Wassertragen in die Kaffeeküche ꝛc.

Im Sommer.

Allgemeine Reinigungs-Arbeiten und Commissionen.

II. Tagelöhner N. N.

(Von $5^1/_2$ bis 12 und 1 bis 7 Uhr.)

Einheizen der 11 Öfen im Palais N. N.

Holztragen für bemerkte 11 Öfen, so wie 8 Öfen im vorderen Palais, in der Officier-Wache und dem Althause.

Allgemeine Commissionen für Küchschreiber N. N., Haushofmeister N. N. ꝛc.

Im Sommer.

Allgemeine Reinigungs-Arbeiten und Commissionen.

III. Tagelöhner N. N.

Reinigungs- und andere Arbeiten in der Küche.

IV. **Tagelöhner** N. N.

Putzen und allgemeine Dienstleistungen in der Silberkammer.

V. **Tagelöhner** N. N.

Allgemeine Handleistungen im Keller.

VI. **Extra=Tagelöhner** N. N. (wegen kalten Winters).

Holztragen für einen Theil der ersten, für die zweite und dritte Etage des Palais.

Anlage № 44.

Reglement,

die

Uniform des Hofpersonales betreffend.

§. 1.

Die von dem Hofpersonale zu tragende Uniform ist von Tuch und deren Grundfarbe dunkelblau, Kragen und Aufschläge aber scharlachroth. Eine Ausnahme hiervon macht die Uniform für den Oberstallmeister und Vice-Oberstallmeister, so wie für den Oberjägermeister oder Vice-Oberjägermeister, und die zu deren Departements gehörenden Cavaliere, worüber §. 3. das Nähere vorschreibt.

§. 2.

Die Röcke sind mit einem stehenden Kragen und mit einer vorn zuzuknöpfenden Reihe von acht Knöpfen, mit Königlicher Chiffre in gothischen Buchstaben, zu tragen.

Das Unterzeug ist von Tuch oder Casimir, entweder weiß oder schwarz, je nachdem die Einladung an den Hof erfolgt.

Die Uniform wird stets mit kurzen Beinkleidern, Schuhen und Strümpfen getragen.

Die Knöpfe des Unterzeuges sind wie die des Rockes, nur kleiner.

Die Weste ist ohne Schöße, die Farbe derselben aber wie die des Unterzeuges.

Der Degen ist mit vergoldetem Griffe und einem Porteépée und nach Umständen entweder in einer weißen oder schwarzen Koppeltasche zu tragen.

Der dreieckige Hut ist mit der Landes-Cocarde, einer weißen liegenden Feder, einer Agraffe aus sechs Bouillons bestehend und mit Cordons zu tragen.

Die Farbe der Halsbinde ist weiß.

§. 3.

Die Grundfarbe der Uniform für den Oberstallmeister und die Cavaliere des Ober=Marstalls=Departements ist roth; Kragen und Aufschläge sind von blauem Tuche.

Für den Oberjägermeister und die Cavaliere des Ober=Jagd=Departements ist die Grundfarbe der Uniform grün; Kragen und Aufschläge von grünem Sammet.

Der Oberstallmeister ꝛc. trägt blaue Beinkleider mit rothem Streif, in Galla dagegen weiße Beinkleider mit Ecüyer=Stiefeln, der Oberjägermeister ꝛc. graue Beinkleider mit grünem Streif, in Galla aber weiße Beinkleider mit Stiefeln und Quasten.

Die vorgenannten Cavaliere tragen Epauletten.

§. 4.

Die Balletten=Stickerei ist von Gold, sie wird am Kragen, auf der Brust, den Aufschlägen und Taschen angebracht, und ist, ohne Unterschied des Ranges, für Alle gleichmäßig.

§. 5.

Bei Hofe und feierlichen Gelegenheiten ist die Uniform stets anzulegen, bei gewöhnlichem Hofdienste dagegen wird dem Hofpersonale, namentlich den Mitgliedern des Ober=Hof=Marschall=Amtes, dem Ober=Cammerherrn, Ober=Hofmeister, den Cammerherren und Cammerjunkern gestattet, den vorschriftsmäßigen Uniformfrack von dunkelblauem Tuche mit scharlachrothem Kragen und Aufschlägen, ohne alle Stickerei, mit drei Knöpfen auf den Patten, zu tragen.

Dabei werden schwarze kurze Beinkleider mit Schuhen und Schnallen getragen.

Der Hut wie §. 2. vorschreibt, jedoch ohne Feder.

Der Oberstallmeister und die Cavaliere des Ober=Marstalls=Departements haben dagegen den vorschriftsmäßigen blauen Uniformrock mit rothem Kragen und Aufschlägen und Epauletten, und der Oberjägermeister ꝛc. den grünen Uniformrock mit grünem Sammetkragen und Aufschlägen und Epauletten, übrigens aber gleichfalls ohne Stickerei, zu tragen.

§. 6.

Den hierunter bezeichneten, zu den Hof=Cavalieren nicht gehörenden, gleichwohl im Hofdienste stehenden Personen, ist das Tragen des

blauen Uniformrocks mit ponceaurothem Kragen und Aufschlägen und einer Reihe von acht, vorn zuzuknöpfenden Uniformknöpfen, mit Stickerei und Epauletten, in nachstehendem Maße gestattet, und zwar:

Dem Leibmedicus Epauletten mit Candillen und 2 Sternen.
„ Leibchirurgus „ „ „ „ 1 Stern.
„ Medicinalrath „ „ „ „ ohne Stern.
„ Hofmedicus Contre-Epauletten mit 2 Sternen.
„ Hofchirurgus „ „ „ 2 „
„ Hofsecretair „ „ „ 2 „
„ Ober-Hof-Commissair Contre-Epauletten mit 1 Stern.
„ Cämmerier Contre-Epauletten mit 1 Stern.
„ Hofstaats-Cassirer Contre-Epauletten mit 1 Stern.
„ Hofbaurath Epauletten mit Candillen ohne Stern.
„ Hofbaumeister Contre-Epauletten mit 2 Sternen.
„ Hofbauinspector „ „ „ 1 Stern.
„ Hofbauverwalter „ „ ohne Stern.
„ Ober-Castellan ohne Epauletten.

§. 7.

Daneben ist den im §. 6. bezeichneten Personen, insofern dieselben nicht bei Hofe erscheinen, oder bei besonders feierlichen Gelegenheiten nicht anwesend sind, imgleichen den Hofbau-Conducteurs, einen Oberrock zu tragen gestattet, welcher von dunkelblauem Tuche ohne andere Farbe an Kragen und Aufschlägen sein, einen stehenden, den Hals ganz umschließenden und vorn zusammen zu hakenden Kragen, zwei Reihen von je sechs Uniformknöpfen und goldene Epauletthalter haben muß.

Bei diesem Oberrocke ist eine Kappe von dunkelblauem Tuche, mit einem feststehenden Schirm und einer über dem letztern anzubringen-Landes-Cocarde zu tragen.

§. 8.

Dieses Reglement zu ergänzen, zu verändern, oder weitere Bestimmungen dabei eintreten zu lassen, wird vorbehalten.

Anlage № 45.

Rang=Reglement.

Es gehören

I. in die erste Abtheilung:

1.

Der Feldmarschall, die Chefs der mediatisirten fürstlichen Häuser, insofern sie nicht im Staatsdienste stehen und vermöge ihrer Charge einen andern Rang einnehmen.

2.

Die wirklichen Staats= und Cabinets=Minister.

Generale der Cavallerie und Infanterie. Die Ober=Hofmeisterin der Königin.

3.

Die Chefs der mediatisirten gräflichen Häuser, insofern sie nicht, im Staatsdienste stehend, vermöge ihrer Charge einen andern Rang einnehmen.

4.

Der Erblandmarschall des Königreichs.

5.

Der Landschafts=Director.

6.

Der Präsident des Ober=Appellations=Gerichts.

II. In die zweite Abtheilung:

Wirkliche Geheime Räthe. — General=Lieutenants. — Der Ober=Cammerherr. — Der Ober=Hof=Marschall. — Der Ober=Hofmeister. — Die Staatsdamen der Königin. — Ober=Hofmeisterin der Kronprinzessin. — Der Ober=Jägermeister. — Der Ober=Stallmeister.

III. In die dritte Abtheilung:

1.

Der Präsident der ersten Cammer der Allgemeinen Stände-Versammlung, während der Dauer seines Amts.

2.

Der Präsident der zweiten Cammer der Allgemeinen Stände-Versammlung, während der Dauer seines Amts.

3.

Die Äbte. — Abtissinnen adliger Stifter. — Der Berghauptmann. — Die katholischen wirklichen Bischöfe. — Der Cammerdirector. — Die Directoren der Justiz-Canzleien und Consistorien. — Die Geheimen Cabinetsräthe. — Der General-Erbpostmeister. — Der General-Forstdirector. — General-Majors. — Der General-Postdirector. — Der Hof-Marschall. — Die Landdrosten. — Der Präsident des Ober-Steuer- und Schatz-Collegii. — Der Prorector der Universität, während der Dauer seines Amts. — Die Vice-Präsidenten des Ober-Appellationsgerichts. — Die Ober-Hofmeisterin der Königlichen Prinzessinnen.

4.

Der Präsident der Ritterschaft.

5.

Majoratsherrn.

IV. In die vierte Abtheilung:

Brigadiers. — Geheime Cammerräthe. — Geheime Kriegsräthe. — Landräthe der Ritterschaften in sämmtlichen Provinzen des Königreichs. — Ober-Appellationsräthe. — Ober-Justizräthe. — Schloßhauptmann. — Die Vice-Präsidenten und Vice-Directoren der Provinzial-Oberbehörden. — General-Steuer-Directoren.

V. In die fünfte Abtheilung:

Hofdamen der Königin und der Kronprinzessin. — Abtissinnen der Klöster. — Cammerherren. — Dechanten. — Die Dechantinnen der adligen Stifter. — Geheime Justizräthe. — Geheime Legationsräthe. — Geheime Finanzräthe. — Geheime Regierungsräthe. —

Die General=Vicare. — Ober=Consistorialräthe. — Oberforstmeister. — Ober=Medicinalräthe. — Oberschenke. — Der Oberschulrath als General=Inspector der gelehrten Schulen des Königreichs. — Obersten. — Der Stadtdirector der Residenzstadt. — Der Vice=Berghauptmann. — Der Vice=Oberstallmeister. — Der Vice=Oberjägermeister. — Cabinets=, Cammer= und Schatzräthe. — Rittergutsbesitzer insofern sie nicht im Staatsdienste stehen, Chefs ihrer Familie sind und 4000 ₰ Einkünfte von ihrem Gute haben.

VI. In die sechste Abtheilung:

Domherren der Dom=Capitel. — Der General=Auditeur. — General=Kriegs=Commissaire. — General=Superintendenten. — Hofdamen der Königlichen Prinzessinnen. — Hof=Jägermeister und Hof=Stallmeister. — Hofräthe. — Legationsräthe. — Leib=Medici. — Ober=Bauräthe. — Ober=Bergräthe. — Ober=Finanzräthe. — Ober=Regierungsräthe. — Oberst=Lieutenants. — Prieurinnen und Seniorinnen der Stifter und Klöster. — Wirkliche votirende Räthe in sämmtlichen Königlichen Ober=Collegien. — Der Stadtgerichts=Director der Residenzstadt.

VII. In die siebente Abtheilung:

Wirkliche erste Beamte. — Die Bürgermeister in den Städten erster Classe. — Cammerjunker. — Deputirte der Allgemeinen Stände=Versammlung, während der Sitzungen. — Deputirte der Ritterschaften. — Söhne der Rittergutsbesitzer insofern sie nicht, im Staatsdienste stehend, vermöge ihrer Charge einen andern Rang einnehmen und die ritterschaftliche Uniform zu tragen berechtigt sind. — Vorstände der Forst=Inspectionen. — Jägermeister. — Majors. — Alle diejenigen, welche in ihrer Stellung bei den Landesbehörden den Titel eines Raths führen. — Der Oberzahlmeister und Ober=Zahl=Commissair. — Die ordentlichen Professoren der Universität. — Superintendenten und Pröbste. — Steuer= und Zoll=Directoren. — Ständische Administratoren. — Die Land=Commissaire. — Die Landräthe der städtischen und dritten Curien. — Der Leib=Chirurgus. — Die Senioren der geistlichen Ministerien in den größeren Städten. — Votirende Assessoren in den Oberbehörden.

VIII. In die achte Abtheilung:

1.

Bibliothekarien. — Studirte Bürgermeister in den Städten zweiter Classe, imgleichen Syndici in den Städten erster Classe. — Capitains. — Directoren der Gymnasien und sonstigen höheren Unterrichts-Anstalten. — Hof-Medici. — Jagd- und Stalljunker. — Land-Syndici. — Landbaumeister. — Ober-Auditeure. — Ober-Postmeister. — Die außerordentlichen Professoren. — Prediger in den größeren Städten, welche Mitglieder der geistlichen Ministerien sind. — Titularräthe. — Stallmeister. — Wasserbau-Directoren. — Wegbaumeister. — General-Consuln.

2.

Wirkliche zweite Beamte. — Syndici in den Städten zweiter Classe und Stadtrichter in den Städten erster Classe. — Legations-Secretaire. — Regierungs-Secretaire. — Ober-Appellationsgerichts-Secretaire. — Hof-Chirurgen. — Hof-Secretaire. — Jagd-Secretaire. — Schatz-Secretaire. — Landdrostei-Secretaire. — Consistorial-Secretaire. — Justiz-Canzlei-Secretaire. — Kloster-Kammer-Secretaire. — Ober-Steuer-Secretaire. — Garnison-Auditeure. — Kriegs-Commissaire. — Ober-Commissaire. — Der Ober-Wildmeister. — Pastoren in den Städten (welche nicht Mitglieder des geistlichen Ministerii sind) und auf dem Lande. — Der Protonotar des Ober-Appellationsgerichts. — Cammer-Consulenten. — Landes-Ökonomie-Commissaire. — Stabs-Auditeure. — Steuer-Inspectoren.

IX. In die neunte Abtheilung:

1.

Premier-Lieutenants. — Consuln und Agenten. — Archiv-Secretaire. — Dritte Beamte. — Stadtrichter in den Städten zweiter Classe, imgleichen Senatoren in den Städten erster Classe. — Berghandlungs-Commissaire. — Cammer-Commissaire. — Secretaire. — Commissaire. — Geheime Registratoren. — Kreis-Einnehmer. — Ober-Hof-Commissair. — Cämmerier. — Hofstaats-Cassirer. — Land- und Wasserbau-Inspectoren. — Hof-, Cammer- und Wegbau-Inspectoren. — Münzmeister. — Oberbereuter. — Postmeister und

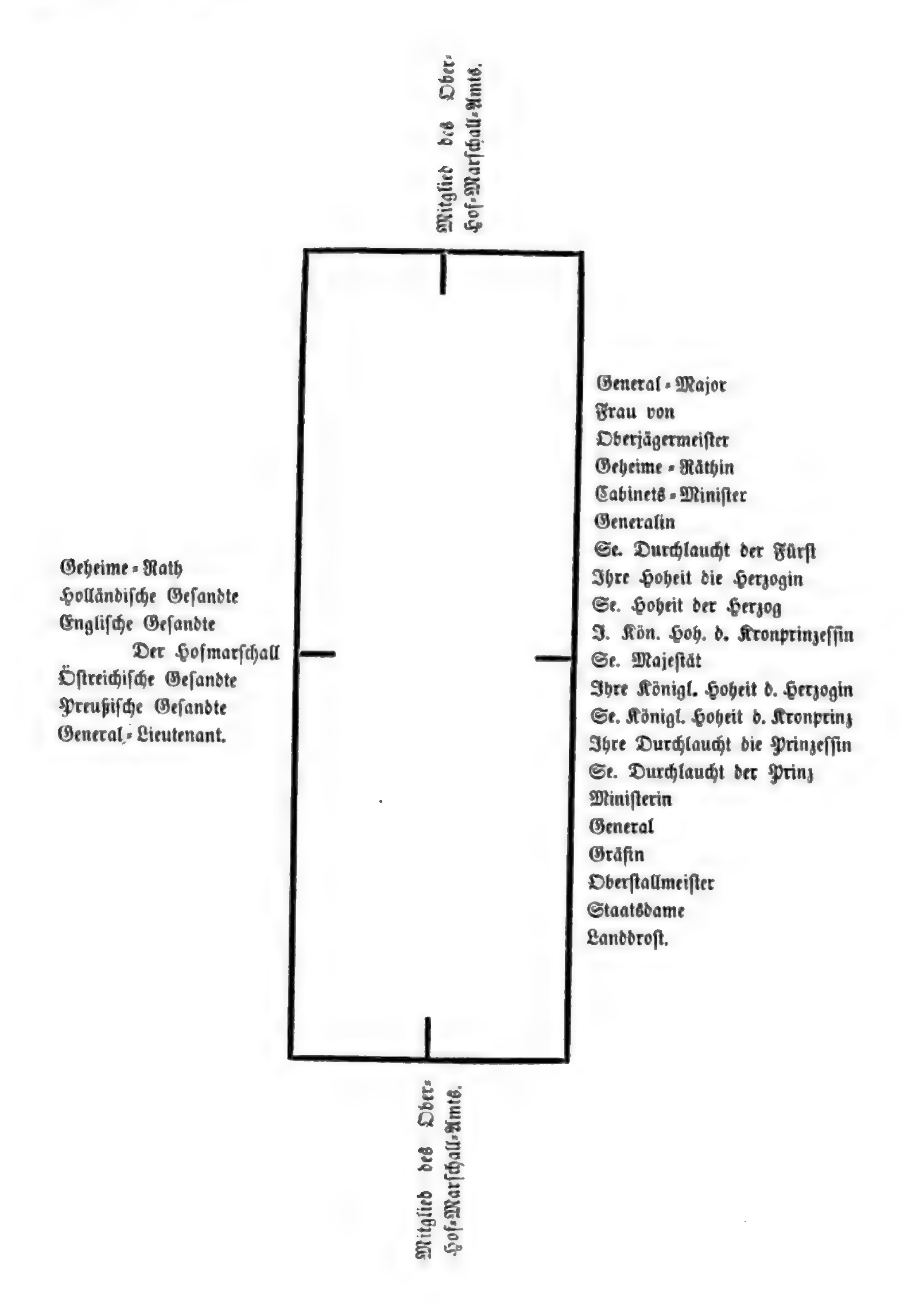
Post=Inspectoren. — Studirte Reitende Förster. — Rectoren der Gymnasien. — Stadt= und Land=Physici. — Zoll=Commissaire und Inspectoren.

2.

Seconde=Lieutenants. — Supernumeraire Amts=Assessoren. — Bibliothek=Secretaire. — Bereuter. — Senatoren in den Städten zweiter Classe. — Hof=, Wasser=, Weg= und Land=Bau=, imgleichen Landes=Ökonomie=Conducteure.

Unter den in einer und der nämlichen Abtheilung befindlichen Personen gebührt der Vorrang zunächst nach denjenigen Nummern, unter denen sie aufgeführt worden, bei denen unter einer Nummer oder in einer Classe ohne Nummer bemerkten entscheidet die Anciennetät der Ernennung; bei Titel=Verleihungen, mit denen ein Rang verbunden, wird die betreffende Abtheilung und Nummer jederzeit bezeichnet. Die Benennung der Rang=Classe richtet sich nach der Abtheilung und deren Nummern. Der militairische Grad hat auf die Bezeichnung des Ranges keinen Einfluß.

Anlage No. 46.


Mitglied des Ober-Hof-Marschall-Amts.
Geheime-Rath
Holländische Gesandte
Englische Gesandte
Der Hofmarschall
Östreichische Gesandte
Preußische Gesandte
General-Lieutenant.
General-Major
Frau von
Oberjägermeister
Geheime-Räthin
Cabinets-Minister
Generalin
Se. Durchlaucht der Fürst
Ihre Hoheit die Herzogin
Se. Hoheit der Herzog
I. Kön. Hoh. d. Kronprinzessin
Se. Majestät
Ihre Königl. Hoheit d. Herzogin
Se. Königl. Hoheit d. Kronprinz
Ihre Durchlaucht die Prinzessin
Se. Durchlaucht der Prinz
Ministerin
General
Gräfin
Oberstallmeister
Staatsdame
Landdrost.
Mitglied des Ober-Hof-Marschall-Amts.

Anlage ad № 46.



der Pagen bei dem Hoffeste am ten 18

Aufwarten bei Tafel				Schleppetragen			
am ten Herrschaften	Pagen	am ten Herrschaften	Pagen	am ten Herrschaften	Pagen	am ten Herrschaften	Pagen
Seine Majestät	Cadett N. N.			Ihre Königliche Hoheit die Kronprinzessin	Cadett N. N.		
Seine Königliche Hoheit der Kronprinz	Cadett N. N.				Cadett N. N.		
Ihre Königliche Hoheit die Kronprinzessin	Cadett N. N.						
u. s. w.							

..........., den ten 18

Unterschrift des Pagen-Gouverneurs.

Anlage № 47.

Pagen=Reglement.

A. Dienstlicher Theil.

§. 1.

Die Pagen, welche zur Aufwartung der Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften bestimmt sind, sollen aus denjenigen adelichen Zöglingen der Cadetten=Anstalt genommen werden, welche sich neben der sonst erforderlichen Qualification durch Fleiß und gutes Betragen dieser Auszeichnung würdig gemacht haben.

§. 2.

Seiner Majestät werden gegen Michaelis jeden Jahrs aus jeder der drei untersten Classen der Cadetten=Anstalt vier Zöglinge, im Ganzen also zwölf sich dazu qualificirende Cadetten zur Aufnahme in das Pagen=Corps vom Chef der Cadetten=Anstalt in Vorschlag gebracht.

§. 3.

Sollte außer der §. 2 festgesetzten Zeit durch Abgang 2c. es erforderlich werden, einen oder mehrere Pagen zu ernennen, so tritt auch für diese einzelnen Ernennungen das §. 2 bestimmte Verfahren ein.

§. 4.

Sollte es wider Erwarten erforderlich scheinen, wegen Vernachlässigung oder unpassenden Betragens oder wegen irgend anderer über den als Pagen dienenden Cadetten eingegangenen Beschwerde, ihm die Pagen=Anstellung zu nehmen, so wird darüber Seiner Majestät Bericht zu erstatten und Höchstdemselben die Sache zur Entscheidung vorzulegen sein.

§. 5.

Nach Ernennung der Pagen stehen dieselben als solche unter dem

unmittelbaren Befehle des als Pagen-Gouverneur fungirenden Commandeurs der Cadetten-Compagnie.

§. 6.

Der Pagen-Gouverneur steht als solcher zur Verfügung des Ober-Hof-Marschall-Amts, von welchem ihm die nöthigen Befehle direct zugehen werden.

Er hat den Pagen die erforderlichen Anweisungen über ihre Dienstleistungen zu ertheilen und während der Hoffeste den Dienst der Pagen persönlich zu leiten und zu überwachen.

§. 7.

Die Dienstleistungen der Pagen werden in der Regel in Schleppetragen und im Aufwarten bei Tafel bestehen.

§. 8.

Dem Chef der Cadetten-Anstalt werden vom Pagen-Gouverneur die wegen des Dienstes im Cadetten-Hause erforderlichen Meldungen über den Pagendienst und, damit die Studien der betreffenden Cadetten durch den Pagendienst möglichst wenig gestört werden, Vorschläge über die in einzelnen Fällen etwa besonders deshalb wünschenswerth erscheinenden Einrichtungen gemacht.

§. 9.

Über die bei den einzelnen Hoffesten auszuwählenden Pagen und über die Vertheilung derselben, gehen die geeigneten Vorschläge vom Pagen-Gouverneur an das Ober-Hof-Marschall-Amt, welchem in dieser Hinsicht die weiteren Schritte überlassen bleiben.

§. 10.

Nach dem angebogenen Formulare hat der Pagen-Gouverneur dem Ober-Hof-Marschall-Amte sowohl, als dem Chef der Cadetten-Anstalt zu seiner Zeit schriftlich zu rapportiren.

B. Administrativer Theil.

§. 11.

Die administrativen Angelegenheiten des Pagen-Corps, insbesondere die Herbeischaffung und Verwendung sämmtlicher aus der Ein-

richtung desselben erwachsenden Kosten gehören ausschließlich für das Ober=Hof=Marschall=Amt.

§. 12.

Die in Frage kommenden Geldmittel beziehen sich namentlich auf die Anschaffung, Unterhaltung und Erneuerung sämmtlicher Uniforms=Gegenstände, die Kosten der Wäsche und der Bedienung der Pagen, so wie die Remunerirung des Pagen=Gouverneurs.

§. 13.

Zur Bestreitung dieser Ausgaben wird die Summe von ℔ in das jährliche Budget der Hofstaats=Casse und zwar mit der Bestimmung aufgenommen, daß davon wenigstens der vierte Theil der Kosten einer alle 4 Jahre neu herzustellenden Uniform reservirt bleibe und sollen die dem Pagen=Gouverneur als Besoldung ausgeworfenen ℔ darin enthalten sein.

Was an der oberwähnten Etatsumme von ℔ etwa jährlich gespart wird, soll zu der Summe für anzuschaffende neue Uniformen geschlagen werden.

§. 14.

Die Uniform der Pagen soll aus folgenden Stücken bestehen:

rother Sammetrock, reich mit Goldtressen besetzt,
blaue Sammetweste mit Goldtressen,
rothes kurzes Sammetbeinkleid mit goldenem Knieband,
weiße seidene Strümpfe,
schwarze lackirte Schuhe,
dreieckiger Hut mit Goldtressen,
Haarbeutel,
Officierdegen mit goldenem Porteépée nebst rother seidener Koppel,
lange Strumpf=Unterbeinkleider,
weiße Halsbinde,
weißes Vorhemd,
weiße Glacé=Handschuhe,
weißes Taschentuch,
Knieschnallen und Schuhschnallen.

§. 15.

Die Anschaffung der Pagen-Uniform und aller dazu gehörigen kleineren Gegenstände, so wie die Führung des Inventariums darüber, gehören zu den Dienstgeschäften des Ober-Hof-Commissairs. Ohne dessen Anweisung darf kein Uniformsstück oder sonst dahin gehöriger Gegenstand angefertigt, geliefert und in Rechnung gebracht, auch keine Rechnung ohne vorherige Revision und Attestirung desselben dem Ober-Hof-Marschall-Amte zur Zahlungs-Anweisung präsentirt werden.

§. 16.

Der Ober-Hof-Commissair hat die geeigneten Vorschläge wegen Erneuerung von Uniforms-Gegenständen, sobald solche erforderlich scheint, dem Ober-Hof-Marschall-Amte zu machen und die Bewilligung der etwa nöthigen außerordentlichen Geldmittel in Antrag zu bringen.

§. 17.

Die Oberaufsicht über die Pagen-Garderobe führt der Ober-Hof-Commissair. Demselben ist ein Garderobier aus der Livree-Dienerschaft untergeordnet, welcher einen Schlüssel zum Garderoben-Local hat und für sichere Aufbewahrung und gehörige Conservirung sämmtlicher Garderoben-Gegenstände verantwortlich ist.

§. 18.

Bei Hoffesten empfängt der Pagen-Gouverneur die für die dienstthuenden Pagen erforderlichen Uniformsstücke aus den Händen des Ober-Hof-Commissairs und liefert solche nach gemachtem Gebrauche an denselben wieder zurück.

§. 19.

Zum Ankleiden der Pagen ist im Residenz-Schlosse ein zu diesem Zwecke besonders hergerichtetes Local neben der dort sich ebenfalls befindenden Pagen-Garderobe bestimmt.

§. 20.

Das Abholen und Zurückbringen der bei Hoffesten zu Pagendiensten befehligten Cadetten geschieht durch die Marstalls-Equipagen.

§. 21.

Für einen von dem Pagen=Gouverneur zur Bedienung der Pagen anzunehmenden Lohndiener wird ersterm eine Vergütung nach bestimmten Sätzen gezahlt, falls eine solche Bedienung nicht durch Livree=Diener beschafft werden kann.

§. 22.

Die Pagen werden bei ihren dienstlichen Functionen von der Hofhaltung defrayirt und erhalten während des Ankleidens Caffee mit Imbiß und nach Beendigung des Hoffestes den Umständen nach kaltes oder warmes Essen mit Wein.

Abänderungen oder Ergänzungen dieses Reglements werden, in so weit solche rathsam befunden werden sollten, ausdrücklich vorbehalten.

Anlage № 48.

Ansage.

Zur Feier
des
Allerhöchsten Geburtsfestes
Seiner Majestät u. s. w.
ist am
Sonnabend, den ten 184
im
Residenz-Schlosse, Abends 8 Uhr,
Cour und Ball.

Die Herren in Uniform mit weißem Unterzeuge oder in französischem Hofkleide mit dem Ordens-Bande über dem Rock.

Die Damen in Manteaux, Federn und Barben.

.........., den ten 184

Aus dem Ober-Hof-Marschall-Amte.

Dem Herrn ....

Im Fall des Nichterscheinens wird um Antwort gebeten, und ist die dann später wieder erforderliche Meldung von den Herren durch Einschreiben in das Fremden-Buch des Ober-Hof-Marschall-Amts, von den Damen durch die dienstthuende Frau Staatsdame zeitig zu bewirken.

Anlage ad №. 48.

Programm

zum ten 18

Seine Majestät haben für den Ball am ten 18 folgende Allerhöchste Befehle erlassen:

I.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften versammeln sich im Thronsaale;

Der Hof und die Adjutantur im blauen Zimmer;

Die Gesellschaft in den Zimmern bis zum Coursaale inclusive.

II.

Es findet keine formelle Cour Statt. Das diplomatische Corps steht links im rothen Coursaale.

III.

An das diplomatische Corps schließen sich die vom Ober-Cammerherrn-Departement nach der vom Ober-Hof-Marschall-Amte mitgetheilten Rangliste geordneten verheiratheten Damen. Die unverheiratheten Damen folgen diesen.

IV.

Rechts stehen

1) die Staats- und Cabinets-Minister,
2) die Herren vom Civil mit Generals- und General-Lieutenants-Rang,
3) die vornehmeren Fremden vom Civil,
4) die Generalität nebst den Officieren fremder Armeen, dem General-Stabe und der Adjutantur,
5) das Militair, Regimenterweise und zwar zunächst die anwesenden Officiere von folgenden Regimentern:

Garde du Corps,
Garde = Cuirassiere,
Garde = Husaren,
Königin = Husaren,
Königs = Dragoner,
Leib = Dragoner,
Cambridge = Dragoner,
Kronprinz = Dragoner,
Garde = Regiment,
Garde = Jäger,
Leib = Regiment,
die Infanterie = Regimenter nach der Nummer,
Ingenieur = Corps,
Artillerie,
Landgendarmerie,
die Officiere außer Dienst (Pensionaire.)

Die Regiments = Commandeure führen ihre Officier = Corps.

6) Das Civil und zwar zunächst die Personen mit General=Majors=Rang; das übrige Civil Behördenweise und nach den Deputationen der Provinzial = Stände und der
Ritterschaften,
Geistlichkeit,
Forstpartie,
höhere Administration,
Justiz,
Beamte.

V.

Sobald die Gesellschaft versammelt ist, wird dieses Seiner Majestät von dem Ober = Cammerherrn angezeigt und begeben sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften, unter Vortritt des Hofes, durch den Coursaal in den Tanzsaal, wo sofort die Polonaise beginnt.

VI.

Zum Souper im Rittersaal ꝛc.   Uhr, und bei der Rückkehr von demselben, tritt ebenfalls der Hof vor.

Anlage № 49.

Programm

zum

Ceremoniell am ten 184

Seine Majestät haben für das Hoffest am ten folgende Allerhöchste Befehle erlassen.

I.

Die **Allerhöchsten** und **Höchsten Herrschaften** versammeln sich im Thronsaale;

Der **Hof** und die **Adjutantur** im blauen Zimmer;

Die **Gesellschaft** in den Zimmern bis zum Coursaale inclusive.

II.

Nachdem der Hof und die Adjutantur Seiner Majestät die Huldigungen dargebracht und in dem Thronsaale rechts und links sich aufgestellt haben, empfangen Allerhöchstdieselben die Cour vor dem Throne.

III.

Die Cour beginnt mit dem Empfange des diplomatischen Corps, eingeführt, auf vorgängige Benachrichtigung des Ober-Cammerherrn, durch den Minister der auswärtigen Angelegenheiten.

Sobald das diplomatische Corps durch das blaue und das rosa Zimmer in den Thronsaal getreten, bleiben die Thüren sämmtlich offen.

IV.

Nachdem das diplomatische Corps den Thronsaal verlassen, werden die von dem Ober-Cammerherrn-Departement im Coursaale

nach der vom Ober-Hof-Marschall-Amte mitgetheilten Rangliste geordneten Damen in den Thronsaal geführt. Die Töchter folgen den Müttern.

V.

Hiernächst folgen:

1) die Staats- und Cabinets-Minister,
2) die Herren vom Civil mit Generals- und General-Lieutenants-Rang,
3) die vornehmeren Fremden vom Civil,
4) die Generalität nebst den Officieren fremder Armeen, dem General-Stabe und der Adjutantur,
5) das Militair Regimenterweise und zwar zunächst die anwesenden Officiere von folgenden Regimentern:

Garde du Corps,
Garde-Cuirassiere,
Garde-Husaren,
Königin-Husaren,
Königs-Dragoner,
Leib-Dragoner,
Cambridge-Dragoner,
Kronprinz-Dragoner,
Garde-Regiment,
Garde-Jäger,
Leib-Regiment,
die Infanterie-Regimenter nach der Nummer,
Ingenieur-Corps,
Artillerie,
Landgendarmerie,
die Officiere außer Dienst (Pensionaire).

Die Regiments-Commandeure führen ihre Officier-Corps.

6) Das Civil und zwar zunächst die Personen mit General-Majors-Rang; das übrige Civil Behördenweise:

Ritterschaft,
Geistlichkeit,
Forstpartie,
höhere Administration,
Justiz,
Beamte.

VI.

Sämmtliche Personen gehen beim Eintritt in den Thronsaal rechts und sodann durch die kleine grüne Gallerie zurück in den Cour- und den Ballsaal.

VII.

Nach der Cour begeben sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften unter Vortritt des Hofes in den Tanzsaal, wo beim Eintritt sofort die Musik beginnt.

VIII.

Zum Souper im Rittersaal ꝛc. Uhr, und bei der Rückkehr von demselben, tritt ebenfalls der Hof vor.

.........., den ten 18

Aus dem Ober-Hof-Marschall-Amte.

Anlage ad №. 49.

Programm

zum

Ceremoniell am ten 184

Seine Majestät haben für die Cour am Tage der Vermählung Seiner Königlichen Hoheit folgende Allerhöchste Befehle erlassen.

I.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften begeben sich unter Vortritt des Hofes in den Thronsaal und setzen sich zum Spiel.

Die fremden Hofstaaten und die Königliche Adjutantur folgen.

Die Gesellschaft bleibt in dem Coursaale.

II.

Nachdem der Hof und die Adjutantur sich in dem Thronsaale rechts und links aufgestellt haben, empfangen die Allerhöchsten Herrschaften, die Höchsten Neuvermählten, und die Höchsten Herrschaften die Cour vor dem Throne.

III.

Die Cour beginnt mit dem Empfange der Damen und Herren des diplomatischen Corps, eingeführt auf vorgängige Benachrichtigung des Ober-Cammerherrn, durch den Minister der auswärtigen Angelegenheiten.

Sobald das diplomatische Corps durch das blaue und das rosa Zimmer in den Thronsaal getreten, bleiben die Thüren sämmtlich offen.

IV.

Nachdem das diplomatische Corps den Thronsaal, durch das grüne Zimmer verlassen, werden die von dem Ober-Cammerherrn-

Departement im Coursaale nach der vom Ober=Hof=Marschall=Amte mitgetheilten Rangliste geordneten Damen in den Thronsaal geführt.

V.

Hiernächst folgen:

1) die Staats= und Cabinets=Minister,
2) die Herren vom Civil mit Generals= und General=Lieutenants=Rang,
3) die vornehmeren Fremden vom Civil,
4) die Generalität nebst den Officieren fremder Armeen,
5) das Civil.

VI.

Sämmtliche Personen gehen beim Eintritt in den Thronsaal rechts und sodann durch die grüne Gallerie zurück in den Cour= und den Ball=Saal.

VII.

Nach der Cour begeben sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften, unter Vortritt des Hofes, zum Souper in den Rittersaal 2c. und bei der Rückkehr aus demselben tritt ebenfalls der Hof vor.

Anlage ad №. 49.

Programm

zum

Ceremoniell am ten 184

Seine Majestät der König haben für die Cour Seiner Königlichen Hoheit und Ihrer Königlichen Hoheit am 19. d. M. in der ersten Etage des Residenz-Schlosses folgende Allerhöchste Befehle erlassen:

I.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften versammeln sich in dem dritten rothen Zimmer vor dem Concertsaale,

Der Hof und die Adjutantur in der Gallerie und den Vorzimmern,

Die Gesellschaft in den sämmtlichen Zimmern der ersten Etage.

II.

Nachdem der Hof und die Adjutantur Ihren Königlichen Hoheiten die Huldigungen dargebracht, öffnen sich die 3 Thüren des dritten rothen Zimmers und Ihre Königlichen Hoheiten treten in das zweite rothe Zimmer.

III.

In dem zweiten rothen Zimmer links sind die Damen und Herren des diplomatischen Corps aufgestellt. Diesem folgen die Damen, nach dem Range, die Unverheiratheten zuletzt, bis in die dunkelblauen Zimmer.

Rechts die Staats-Minister, Generäle, so wie Personen mit Generals-Rang.

An die Herren mit Generals-Rang schließen sich rechts in allen Zimmern der Etage

die Herren vom Civil mit General-Lieutenants-Rang,

die vornehmeren Fremden vom Civil,

die Generalität nebst den Officieren fremder Armeen, dem General-Stabe und der Adjutantur,

das Militair, Regimenterweise und zwar zunächst die anwesenden Officiere der ernannten Deputationen von folgenden Regimentern:

Garde du Corps,
Garde-Cuirassiere,
Garde-Husaren,
Königin-Husaren,
Königs-Dragoner,
Leib-Dragoner,
Cambridge-Dragoner,
Kronprinz-Dragoner,
Garde-Regiment,
Garde-Jäger,
Leib-Regiment,
die Infanterie-Regimenter nach der Nummer,
Ingenieur-Corps,
Artillerie,
Landgendarmerie,
Die Officiere außer Dienst (Pensionaire).

Die Regiments-Commandeure stehen an der Spitze ihrer Officiere.

Das Civil und zwar zunächst die Personen mit General-Majors-Rang; dann nach den Damen, an der linken Seite der Zimmer, die erwählten Deputationen der

Provinzial-Landschaften,
Justiz-Behörden,
höheren Administrations-Behörden,
Forstpartie,
Geistlichkeit,
Ämter und
Magistrate;

hierauf die einzelnen Personen vom Civil und zwar

das Cabinet und die Departements-Ministerien,
Provinzial-Landschaften,
Justiz,
höhere Administration,
Forstpartie,

Geistlichkeit,
Ämter und
Magistrate.*)

IV.

Nach der Cour begeben sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften unter Vortritt des Hofes, welcher sich beim Beginn der Cour in dem dritten rothen Zimmer versammelt hat, in den Concertsaal, wo beim Eintritt sofort die Musik beginnt.

*) Diese Reihefolge würde auch bei anderen Programmen analoge Anwendung finden können.

Anlage №. 50.

Programm

zu dem

feierlichen Leichenbegängnisse

Ihrer Majestät u. s. w.

am ten 184

I.

Der Tag des Leichenbegängnisses ist auf den ten angesetzt. An diesem Tage werden Morgens von 9 Uhr an die Glocken sämmtlicher Kirchen der Stadt in 3 Pulsen bis 11 Uhr geläutet und von 11 Uhr an so lange die Feierlichkeit dauert, auch werden während derselben von 11 Uhr an die Kanonen in Pulsen von 5 Minuten abgefeuert. Die Garnison ist aufgestellt. Die N. N.-Straße wird durch Infanterie abgesperrt. Eine Ehrenwache der Garde du Corps steht unter dem großen Schloß-Portale und hat den Dienst in und vor der Capelle.

II.

Die Versammlung der den Leichenzug bildenden Personen geschieht in folgender Art:

Um 9 Uhr Morgens versammeln sich in dem Locale der Reitbahn die Stall- und Livree-Bediente, die Haus-Officianten und Beamte der Hofbehörden, welche bestimmt sind, den Zug zu eröffnen, der von einem Stall-Officier angeführt wird.

In dem Residenzschlosse versammeln sich um 9½ Uhr:

1) die Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts und die Cammerherren, welche letztere zum Tragen des Sarges bestimmt sind, so wie die Leibärzte in dem N. N.-Saale, desgleichen ebendaselbst die Hofprediger und die Geistlichkeit der Residenzstadt, um demnächst der bei dem Sarge vorzunehmenden geistlichen Handlung beizuwohnen;

2) die 8 Stabs-Officiere, welche mit Führung der Pferde des Leichenwagens beauftragt sind, die 12 ältesten Großkreuze, welche den Baldachin tragen, die 4 Ober-Hof-Chargen, welche die Cordons zu halten haben, und die 4 ältesten Staats-Minister, welche die Zipfel des Leichentuches tragen, gleichfalls in dem N. N.-Saale;
3) die dem Leichenwagen folgenden Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften um 10¾ Uhr in den Zimmern Ihrer Hochseligen Majestät;
4) die Staats- und Hofdamen Ihrer Hochseligen Majestät, der General-Adjutant, die Flügel-Adjutanten Seiner Majestät und die Adjutanten der Mitglieder des Allerhöchsten Hauses, das Gefolge der fremden Herrschaften, die hohen Standespersonen, Generäle, Geheime-Räthe, Großkreuze, alle Personen, welche zur Rangklasse №. IV. (General-Lieutenants-Rang) gehören, die Chefs der Oberbehörden, die wirklichen Geheimen Cabinets-Räthe und Cabinets-Räthe, die Regiments-Commandeure der Garnison und die Deputation des Magistrats der Residenzstadt, welche den hohen Leidtragenden zunächst folgen sollen, in den N. N.-Zimmern.

III.

Mit dem Schlage halb 11 Uhr geht der Zug der in der Reitbahn versammelten Personen in derselben Ordnung, welche für den Hauptzug bestimmt ist, und unter Escorte von einem Officier und 40 Mann des Garde du Corps-Regiments, welche den Zug anführt, mit dem Parade-Leichenwagen unter Begleitung der Stall-Officiere (zu Fuß) aus der Reitbahn nach dem Residenzschlosse ab, wo der Zug in der beibehaltenen Ordnung stehen und der Leichenwagen in der Mitte des Hofes halten bleibt.

Die Escorte stellt sich auf der N. N.-Straße an dem linken Portale des Residenzschlosses, getrennt von dem übrigen Militair auf, um, nachdem der Sarg an der Schloßcapelle von dem Leichenwagen abgehoben ist, den letzteren wieder zu escortiren.

IV.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften begeben sich zum Beginn der Trauerfeierlichkeit nach dem N. N.-Saale, in welchem allein die Geistlichkeit inzwischen eingetreten ist, und woselbst nunmehr vor

dem Sarge ein Trauergebet von dem 2ten Hofprediger gehalten und die hohe Leiche eingesegnet wird. Der Sarg steht hier mit dem Leichentuche unter dem Baldachin, von Gueridons umgeben.

V.

Nachdem die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften sich in die innern Zimmer zurückgezogen haben, wird von dem Ober=Hof=Marschall=Amte das Zeichen zum Beginn der Leichenprocession gegeben. Vorauf marschirt die Escorte Garde du Corps, welche den Zug eröffnet, gefolgt von den sub II. genannten betreffenden Personen, welche dem Leichenwagen vorangehen. Der letztere fährt vor dem innern Portale vor, worauf der Zug Halt macht.

Der Sarg wird durch die dazu designirten, nun eintretenden Cammerherren von seiner Stelle abgehoben und die Treppe hinuntergetragen. Die Großkreuze nehmen den Baldachin, die Ober=Hof=Chargen die Cordons, die Staats=Minister das Leichentuch und begeben sich unter Vortritt des Ober=Hof=Marschall=Amtes, und gefolgt von der Generalität, sowie von den sub II. 4. benannten Personen gleichfalls die Treppe hinunter. Die letztern, welche den Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften folgen sollen, warten unten in den Vorzimmern des N. N.=Salons, bis die Allerhöchsten Herrschaften durch dieselben gegangen sein werden, um sich sodann dem Zuge anzuschließen. Die 8 Stabs=Officiere sind früher hinuntergegangen und ergreifen nun die Zügel der den Leichenwagen ziehenden Pferde.

Die Staats=Minister, welche die Zipfel des Leichentuches, die 4 Ober=Hof=Chargen, welche die Cordons zu halten haben und die 12 Großkreuze, welche den Baldachin tragen, stellen sich um den Leichenwagen. Die Cammerherren, welche den Sarg auf den Leichenwagen gesetzt haben, stellen sich an beide Seiten des letzteren. Hierauf begeben sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften in die Zimmer Seiner Majestät und namentlich in den N. N.=Salon.

VI.

Der Zug setzt sich nun in folgender Ordnung in Bewegung:

1) Das zum Leichenzuge beorderte Commando der Garde du Corps.
2) Die gesammte Geistlichkeit der Residenzstadt.
3) Die Hoffouriere.

4) Die Livree-Dienerschaft und Stall-Dienerschaft.
5) Die Haus-Officianten, Cammerdiener, Castellane und Hofgärtner.
6) Die sämmtlichen Hofbeamten des Ober-Hof-Marschall-Amts, des Hof-Bau-Departements, des Ober-Jagd-Departements, der Garten-Direction, der Hofcapelle und des Hoftheaters.
7) Die Cämmeriere.
8) Die Leibärzte.
9) Die Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts.
10) Der Leichenwagen, dessen 8 Pferde von 8 Stabs-Officieren geführt werden; die Zipfel des über dem Leichenwagen liegenden Tuches tragen die 4 ältesten Staats-Minister. Den Baldachin über dem Sarge tragen 12 Großkreuze, dessen Cordons aber die 4 Ober-Hof-Chargen. Neben dem Leichenwagen gehen die Cammerherren.
11) Seine Majestät,
die Mitglieder des Allerhöchsten Hauses,
die Staatsdamen Ihrer Hochseligen Majestät,
die Hofdamen Ihrer Hochseligen Majestät,
die Hofdamen und Hof-Cavaliere der fremden Herrschaften,
der General-Adjutant,
die Flügel-Adjutanten Seiner Majestät,
die Adjutanten der Mitglieder des Allerhöchsten Hauses,
die Adjutanten der fremden Herrschaften, und endlich
alle sub №. II. 4. genannten übrigen Personen.

VII.

In der vorgeschriebenen Ordnung rückt der Zug vor und bewegt sich die Straße hinab nach der Schloßcapelle. Die den Leichenzug eröffnende Escorte Garde du Corps reitet bei der Capelle vorbei und macht hinter derselben Halt, um den Leichenwagen, wenn der Sarg von demselben abgehoben worden, nebst dem Baldachin und dem Leichentuche in der früheren Ordnung zurückzugeleiten. Die Stallbediente ergreifen nun die Zügel der Pferde und wird der Wagen von den dazu beorderten Stall-Officieren begleitet. Die gesammte Geistlichkeit und die Personen von №. VI. 3 bis 9 incl. gehen ohne Aufenthalt in die Capelle und stellen sich dort die Geistlichkeit rechts und links am Eingange, die Livree-Dienerschaft, Officianten und Hofbeamten rechts hinter die Pfeiler im Schiffe der Capelle;

die Ärzte und die Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts stellen sich nahe den Candelabern rechts, doch hinter denselben auf.

Sobald der Leichenwagen an der Thür der Capelle angelangt ist, rücken die Großkreuze, Ober-Hof-Chargen und Minister, welche den Baldachin, die Cordons und das Leichentuch tragen, mit demselben hart an die Thür und, sobald der Sarg hineingetragen ist, übergeben sie Baldachin und Leichentuch den dazu beorderten Stall-Officieren und begeben sich sämmtlich in die Capelle, wo sie sich links und rechts von dem Katafalke hinter den Candelabern aufstellen.

Die gesammte Geistlichkeit, welche vor der Thür die Ankunft des Leichenwagens erwartet hat, empfängt den Sarg, welcher von den Cammerherren abgehoben und in die Capelle unter den Katafalk getragen wird.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften nehmen ihre Plätze dem Sarge gegenüber, die Suiten rangiren sich hinter ihren Herrschaften, der ganze übrige Zug der Personen, welche der Leiche gefolgt sind, begiebt sich ebenfalls in die Capelle und stellt sich um den Katafalk hinter den Candelabern.

Wenn alle Personen in der Capelle versammelt sind, geschieht die feierliche Beisetzung nach dem üblichen Ritus, wobei nach angestimmtem und vollendetem Gesange eine Trauerrede von dem 1sten Hofprediger gehalten wird.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften begeben sich unter Vortritt der Ober-Hof-Chargen und des Hofes sodann in Allerhöchstdero Residenzschloß zurück.

Der Anzug ist nach den Bestimmungen der Traueranzeige, den Orden über dem Rock, für das Civil die Hüte mit großen Crepp-Schleifen, so wie Schleifen um den Arm und beflorte Epauletten.

Aus dem Ober-Hof-Marschall-Amte.

Anlage № 51.

Ordnung der Feierlichkeiten,

welche bei

Gelegenheit der Vermählung

Seiner Königlichen Hoheit ꝛc.

mit der

Durchlauchtigsten ꝛc.

Statt finden sollen.

Am ten Abends 6½ Uhr versammeln sich alle Personen, soweit sie Einlaßkarten erhalten haben, in der Schloß-Capelle und namentlich die Generäle, die Minister, das corps diplomatique, die Generalität, die Personen der dritten, vierten und die aus der fünften Rang-Classe besonders benachrichtigten, auf der ersten Prieche.

Die dort zu beobachtende Anordnung ist dem N. N. übertragen.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften versammeln sich gegen 7 Uhr in dem dunkelblauen Zimmer des Residenz-Schlosses. Die Hofstaaten bleiben in der benachbarten Gallerie und Vorzimmer. Wenn alles versammelt ist, wird die Krone aus dem Kron-Schatze durch den Kronbeamten N. N. gebracht, von einem Officier und zwei Mann Garde du Corps bis in das Vorzimmer escortirt, und von der Oberhofmeisterin in Empfang genommen. Dieselbe begiebt sich mit der Krone in das zweite Zimmer, wo die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften versammelt sind, und befestigen Ihre ...... und Ihre ...... die Krone auf dem Haupte der Durchlauchtigsten Prinzessin Braut. Sie wird zu diesem Zwecke von der Oberhofmeisterin überreicht, welche auch hülfreiche Hand bei der Befestigung derselben leistet.

Während der Zeit haben sich die in der Gallerie versammelten

Hofstaaten schon in der von des Königs Majestät bestimmten Ordnung zum Zuge gestellt, so daß auf den von Seiner Majestät gegebenen Befehl zum Anfang der Ceremonie, die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften gleich eintreten können.

Diese Anordnung ist dem Hofmarschall übertragen, welcher auch dann die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften zu ihren Plätzen hinführt.

Der Zug selbst ist durch die Allerhöchsten Befehle Seiner Majestät folgendermaßen bestimmt:

I.

Der Ober-Hof-Marschall mit dem großen Ober-Marschall-Stabe in der Hand.

II.

Alle hier anwesenden Cammerherren paarweise, so daß die jüngsten vorangehen.

III.

Der Hofstaat Seiner Königlichen Hoheit.

IV.

Die von Seiner Majestät der Durchlauchtigsten Prinzessin Braut und Seiner Königlichen Hoheit zur Aufwartung gegebenen Cammerherren und Adjutanten; bei Ihrer Hochfürstlichen Durchlaucht der Prinzessin

1) Cammerherr N. N.,
2) Cammerherr N. N.;

bei Seiner Königlichen Hoheit

1) General-Lieutenant N. N.,
2) Flügel-Adjutant N. N.,
3) während der Vermählungs-Feierlichkeiten bei der Durchlauchtigsten Prinzessin den Dienst versehende Ober-Hofmeister, unmittelbar vor dem hohen Brautpaare gehend.

V.

Das hohe Brautpaar.

Die Schleppe Ihrer Hochfürstlichen Durchlaucht tragen vier Damen:

1) Gräfin N. N.,

2) Gräfin N. N.,
3) Gräfin N. N.,
4) Gräfin N. N.

Die Ober-Hofmeisterin der künftigen Frau Kronprinzessin geht seitwärts links neben der Schleppe. Außerdem geht die Ober-Hofmeisterin des Königlichen Hofes seitwärts rechts neben der Schleppe. Derselben folgen die Ehrenstaatsdame, Frau Gräfin N. N. und die Hofdamen Fräulein v. N. N., Fräulein v. N. N. und Fräulein v. N. N., und hinter denselben die künftigen Hofdamen, Fräulein v. N. N. und Fräulein v. N. N.

VI.

Die großen Hof-Chargen Seiner Majestät paarweise.

VII.

Die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften nach der Rangfolge.

VIII.

Die dienstthuenden Hofdamen der Durchlauchtigsten Prinzessinnen gehen neben der Schleppe, welche von zwei Pagen getragen wird; die andern Hofdamen hinter denselben; die Cavaliere gehen vor ihren Herrschaften; die Adjutanten hinter ihren Prinzen.

Der Zug geht zur Capelle.

In der Capelle befindet sich schon am Altar der die Trauung verrichtende Consistorialrath; ihm zur Seite die Hofprediger und Capellane, so wie die vornehmsten Geistlichen des Landes.

Der Consistorialrath geht mit diesen dem hohen Brautpaare entgegen und führt dasselbe vor den Altar auf den Chor. Das hohe Brautpaar stellt sich vor denselben, Seine Königliche Hoheit zur Rechten der Durchlauchtigsten Prinzessin, die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften im Kreise um Selbigen. Die Hofstaaten bleiben im Schiff der Capelle und zwar in der Art, daß der Ober-Hof-Marschall mit den Hofbeamten und den Cammerherren an den Treppen stehen bleiben, welche auf den Chor führen. Hinter diesen in einem Halbkreise die andern obgenannten Hofstaaten.

In dem Augenblicke, wo das hohe Brautpaar die Ringe wechselt, werden 3 mal 24 Kanonenschüsse abgefeuert. Ein Artillerie-Officier giebt hierzu von der Capelle ab das Zeichen.

Nach vollzogener Trauung und gesprochenem Segen begeben sich Seine Majestät und die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften in eben der Ordnung, in welcher Allerhöchst und Höchstdieselben in die Capelle eingetreten waren, in die zweite Etage des Residenzschlosses und zwar in die an den Thronsaal stoßenden Zimmer.

Die Hofstaaten bleiben im rothen Coursaale.

Die hohen Neuvermählten nehmen in dem hellblauen Zimmer die Glückwünsche der anwesenden Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften an. Während der Zeit versammeln sich von den in der Capelle befindlichen Personen, die Damen, die Generäle, die Minister, das corps diplomatique, die Generalität, die Personen der dritten, vierten und die aus fünfter Rangclasse, soweit dieselben Einladungen erhielten, in dem gelben Vorzimmer und der braunen Gallerie, indem sie von dem Oberschenk dorthin geführt werden.

Seine Majestät begeben Sich hierauf unter Vortritt des Hofes in den Thronsaal. Allerhöchstsie setzen Sich mit den hohen Neuvermählten an den unter den Thronhimmel gestellten Spieltisch.

Alle übrigen Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften nehmen die zu beiden Seiten gestellten Spieltische ein. Die großen Hof-Chargen stehen hinter dem Stuhle Seiner Majestät, die Cavaliere hinter denen ihrer Herrschaften, die Damen hinter den Prinzessinnen.

Die Gesellschaft, welche mittlerweile in dem rothen Coursaale nach den für die gegenwärtige Veranlassung gegebenen Vorschriften aufgestellt worden ist, nahet sich nun den Spieltischen und macht Seiner Majestät, den Höchsten Neuvermählten und den übrigen Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften ihre Cour. Sobald die Cour beendet ist, wird Seiner Majestät von dem Ober-Hof-Marschall das Souper annoncirt, welches in dem großen Rittersaale Statt findet. Seine Majestät begeben Sich dahin unter Vortritt des ganzen Hofes.

In dem Rittersaale ist eine Familientafel nur für die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften, an welcher nur Pagen und Officianten serviren. Sobald Seine Majestät und die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften dort angekommen, nehmen Allerhöchst und Höchstdieselben folgende Plätze bei der Tafel ein.

An der Mitte der Tafel das hohe neuvermählte Paar, diesem zur Rechten neben Ihrer Königlichen Hoheit Seine Majestät; zur Linken, also neben Seiner Königlichen Hoheit, Ihre Hoheit, worauf dann die übrigen Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften nach ihrem Range

und den von Seiner Majestät für diesen Tag erlassenen besondern Bestimmungen folgen. Außer der Tafel für die Allerhöchsten Herrschaften sind mehrere Tafeln in den Nebensälen, an welchen Seine Excellenz der Minister der auswärtigen Angelegenheiten an der Tafel des diplomatischen Corps und die großen Hofchargen Seiner Majestät, sowie die Mitglieder des Ober-Hof-Marschalls-Amts die Honneurs machen.

Seine Majestät bringen die Gesundheit der hohen Neuvermählten aus, sobald die Suppe von der Tafel gehoben sein wird. Auf ein gegebenes Zeichen wird diese Gesundheit an allen Tafeln ausgebracht. Das Musik-Corps des Garde-Regiments, welches auf der Tribüne während der Tafel musicirt, bläſt Tusch während dieser ausgebrachten Gesundheit, sowie in den andern Sälen das Musik-Corps des Leib-Regiments. Gegen das Ende der Tafel versammelt sich der Hof wieder in der Gallerie vor dem Rittersaale und tritt den Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften, wie vorhin, sobald dieselben aufgestanden sind, vor.

Seine Majestät nebst den Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften begeben Sich nach aufgehobener Tafel durch das gelbe Zimmer nach dem großen Ball-Saale zurück, indem sich schon vorher die Damen, die Generäle, die Minister, das corps diplomatique, die Generalität und die anwesenden Personen der dritten, vierten und fünften Rangclasse in dem rothen Cour-Saale aufgestellt haben. Die Hofstaaten bleiben in diesem und dem Ball-Saale.

Sobald Seine Majestät in dem Ball-Saale angekommen sind, nähert sich der Ober-Hof-Marschall dem hohen neuvermählten Paare und, nachdem er Höchstdemselben angezeigt, daß alles zum Fackeltanz bereit sei, beginnt letzterer in folgender Art:

1) der Ober-Hof-Marschall, mit dem großen Ober-Marschalls-Stabe in der Hand, eröffnet denselben;
2) ihm folgen 12 von den hier anwesenden Personen von Generals- und General-Lieutenants-Rang, welche sich schon früher gleich nach aufgehobener Tafel in dem Tanzsaale eingefunden haben, Paarweise nach dem Dato ihres Patents, so daß die jüngsten vorangehen mit großen weißen Wachsfackeln in der Hand;
3) Das hohe neuvermählte Paar, welches unter Vortritt der vorgedachten Personen einen Umgang im Tanzsaale macht.

Darauf nahen Sich Ihre Königliche Hoheit Seiner Majestät und nachdem Höchstdieselben Seine Majestät durch eine Verbeugung zum Tanze aufgefordert, beginnt ein neuer Umgang.

In ähnlicher Art tanzen Höchstdieselben mit den Prinzen nach der von Seiner Majestät für diesen Tanz befohlenen Ordnung.

Seine Königliche Hoheit tanzen darauf mit den im Zuge befindlichen Prinzessinnen.

Nach beendigtem Fackeltanz begeben Sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften unter Vortritt des Hofes zurück nach dem Thronsaale.

Nachdem in dem blauen Zimmer von der Ober-Hofmeisterin Ihrer Königlichen Hoheit das Strumpfband ausgetheilt, wird durch die Ober-Hofmeisterin des Königlichen Hofes dem Kron-Beamten die Krone überliefert. Hiernach wird der Hof entlassen.

Am folgenden Tage den .... ist um halb 12 Uhr der Kirchgang in die Schloß-Capelle, bei welchem alle Höfe in Galla erscheinen. Mittags ist bei Seiner Majestät Déjeuner Dinatoire um 2 Uhr im Landschafts- und Fresco-Saale für die Königliche Familie und die Hofstaaten. Abends ist Cour bei Ihren Königlichen Hoheiten in dem untern rothen Zimmer des Residenz-Schlosses, dann Hof-Concert im großen Concert-Saale (Souper en retraite.)

Am 20. ist Galla-Diner im goldnen Saale; Abends Fest-Oper in Galla.

Am 21. ist Mittags Familien-Tafel, Abends Ball und Souper bei Seiner Majestät im Residenz-Schlosse in den obern Staats-Zimmern.

Die Herren erscheinen in Uniform mit weißem Unterzeuge oder in französischem Hofkleide mit dem Ordensbande über dem Rock. Die Damen in Manteaux, Federn und Barben.

Aus dem Ober-Hof-Marschall-Amte.

Anlage № 52.

Ordnung der Feierlichkeiten

bei

der Taufe

Sr. Königl. Hoheit des Prinzen N. N.

Sohnes Sr. Königl. Hoheit des Kronprinzen.

Zur Vollziehung der Taufhandlung*) an dem am ten d. J. gebornen Prinzen, Sohne Seiner Königlichen Hoheit, ist der te bestimmt, und soll dieselbe in dem Residenz-Schlosse Statt finden.

Seine Majestät der König begeben sich in feierlicher Auffahrt Uhr Nachmittags nach dem Residenz-Schlosse unter Escorte der Garde du Corps. Der Stadt-Commandant reitet zur rechten, der Commandeur zur linken Seite des Schlages. Das Gefolge Seiner Majestät, bestehend aus den Ober-Hof-Chargen, Cavalieren, General- und Flügel-Adjutanten, fährt in Königlichen Equipagen vor. Vor dem Residenz-Schlosse ist eine Ehrenwache mit einem Musik-Corps aufgestellt, welches bei der Annäherung des Zuges God save the king spielt. Seine Majestät begeben sich unter Vortritt des Hofes, und nachdem von der Hofdienerschaft auf der Treppe ein Spalier gebildet, in das Audienz-Zimmer, in welchem Seine König-

*) Das frohe Ereigniß der Taufe selbst ist, außer der officiellen Proclamation, der Königl. Residenz sofort am Tage der Geburt durch das Abfeuern von 3 mal 24 Kanonenschüssen bekannt gemacht.

(Gebräuchlich sind bei der Geburt
des Sohnes eines Königs 101 Kanonenschüsse,
" " " Kronprinzen 3 mal 24 Kanonenschüsse,
von Prinzessinnen die Hälfte,
der Kinder nachgeborner Prinzen das Königl. Salut (21 Kanonenschüsse).

liche Hoheit, Ihre Königliche Hoheit und die anwesenden fürstlichen Personen versammelt sind.

Seine Majestät treten hierauf mit den Höchsten Herrschaften in den daneben befindlichen Cour=Saal, worin sich die Generale, die Minister, das diplomatische Corps,*) die Generalität und die Personen der Rangklasse nebst ihren Gemahlinnen befinden,**) und geruhen die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften, Cercle machend, die Cour hier anzunehmen. Nach deren Beendigung wird Seiner Majestät das Diner annoncirt,***) welches in dem Saale Statt findet, wohin sich Seine Majestät unter Vortritt des ganzen Hofes begeben. Die Tafel ist hier nur für die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften servirt, an welcher nur Pagen und Officianten die Bedienung haben.

Die für die Gesellschaft erforderlichen Tafeln sind in den Neben=Sälen servirt. An der Tafel des diplomatischen Corps hat der Minister der auswärtigen Angelegenheiten, und an den übrigen Tafeln haben die Ober=Hof=Chargen, so wie die Mitglieder des Ober=Hof=Marschall=Amts die Honneurs zu machen.

Seine Majestät geruhen die Gesundheit Ihrer Königlichen Hoheit der Frau Kronprinzessin und des Durchlauchtigsten Täuflings auszubringen, und auf ein gegebenes Zeichen wird diese Gesundheit dann an allen Tafeln ausgebracht, worauf von der Musik Tusch geblasen wird.

Nach aufgehobener Tafel begeben sich Seine Majestät der König nebst den Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften unter Vortritt des Hofes in den dem Thronsaale am nächsten sich befindenden Saal, während die zu dem Diner befohlenen Herrn und Damen in den nahe gelegenen Cour=Saal eintreten, in welchem sich auf vorgängige Ansage des Ober=Hof=Marschall=Amts zu der bestimmten Zeit die etwa befohlenen Mitglieder der hoffähigen Gesellschaft und des Militairs eingefunden haben.****)

*) Es wird sich fragen, ob das ganze diplomatische Corps, oder nur die auswärtigen Minister der verwandten Höfe eingeladen werden.

**) Unter der Voraussetzung, daß diese der heiligen Handlung beiwohnen sollen.

***) Es wird bei dem Entwurfe vorausgesetzt, daß, wie oft üblich, ein Diner vorher befohlen wird.

****) Unter der Voraussetzung, daß diese der heiligen Handlung beiwohnen soll.

Die feierliche Handlung der Taufe wird in dem Thronsaale vorgenommen, wo ein Altar unter dem Thronhimmel errichtet ist, hinter welchem der zur Vollziehung der Taufe ausersehene Geistliche, der erste Hofprediger, mit dem Rücken gegen den Thron sich stellt, und haben sich diejenigen Personen, welche auf Allerhöchsten speciellen Befehl Seiner Majestät der Taufe beiwohnen sollen (z. B. die auswärtigen Minister, die Staats-Minister rc.), in angemessener Entfernung auf die rechte Seite des Altars zu begeben. Während dies geschehen und Alles zur Vollziehung der feierlichen Handlung vorbereitet ist, wird der Durchlauchtigste Täufling von der Ober-Hofmeisterin Ihrer Königlichen Hoheit der Frau Kronprinzessin in den Saal, in welchem sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften befinden, getragen, wobei die Enden des Taufstuches von vier Cammerherrn gehalten werden (zwei weibliche Personen der Cammerbedienung befinden sich in der Nähe).

Darauf begeben sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften mit ihrer Begleitung in den Thronsaal in folgender Ordnung:

„Die Ober-Hof-Chargen und der Königliche Hof,

der Durchlauchtigste Täufling, getragen von der Ober-Hofmeisterin Ihrer Königlichen Hoheit der Frau Kronprinzessin mit den, die Enden des Taufstuches haltenden vier Cammerherrn,

die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften nach der für diese Veranlassung Allerhöchst bestimmten Rang-Ordnung,

der weibliche Hofstaat des Königlichen Hofes.

Pagen tragen den Allerdurchlauchtigsten und Durchlauchtigsten Frauen die Schleppen.

Im Thronsaale nehmen die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften, geführt von dem Ober-Cammerherrn, die Plätze dem Altar gegenüber, die Durchlauchtigsten Eltern aber neben demselben ein.

Der Dienst stellt sich theils hinter, theils zu beiden Seiten der Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften auf.

Nachdem durch den Ober-Cammerherrn die Allerdurchlauchtigsten Pathen an den Tauf-Altar geführt worden, überreicht die Ober-Hofmeisterin Ihrer Königlichen Hoheit der Frau Kronprinzessin den Durchlauchtigsten Täufling Seiner Majestät dem König, Allerhöchstwelche als Großvater und Pathe den Prinzen über die Taufe zu halten geruhen. Diese wird sodann nach dem üblichen Ritus vollzogen.

Vorher werden die bis dahin verschlossen gehaltenen Thüren nach dem anstoßenden Cour=Saale geöffnet, durch welche die versammelte Gesellschaft in den Taufsaal sieht. Die anwesenden hohen Taufzeugen sind

ꝛc. ꝛc. ꝛc.

Nach Beendigung der Taufe nehmen die Durchlauchtigsten Eltern die Glückwünsche der Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften und der Gesellschaft an, von letzterer aber nur durch eine stille Verbeugung, worauf sich die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften unter Vortritt des Hofes zurückziehen.

Die Herren erscheinen in Uniform mit weißem Unterzeuge oder in französischem Hofkleide mit dem Ordensbande über dem Rock, die Damen in Manteaux, Federn und Barben.

Aus dem Ober=Hof=Marschall=Amte.

Anlage № 53.

Programm

zum

Ceremoniell am ten 184

bei Eröffnung

der allgemeinen Stände=Versammlung.

Vor Eröffnung der allgemeinen Stände=Versammlung wird in der Schloß=Capelle um 11 Uhr Morgens Gottesdienst Statt finden.

Die Ober=Hof=Chargen und die Mitglieder des Ober=Hof=Marschall=Amtes, der dienstthuende Cammerherr, die General= und Flügel=Adjutanten versammeln sich in dem Entrée=Zimmer nahe der großen Halle im Residenz=Schlosse eine halbe Stunde vorher, um Seine Majestät zu empfangen.

Die Herren Minister und alle Staatsdiener, soweit ihnen Plätze in der Capelle angewiesen sind, finden sich eine viertel Stunde vorher daselbst ein und fahren sämmtlich vor der Kirchenthür auf der N. N.=Straße vor.

Die Herren Deputirte der Stände beider Cammern werden sich um dieselbe Zeit in der Schloß=Capelle einfinden und fahren sämmtlich vor jener Thür vor, indem für dieselben Plätze im Schiff der Capelle vorgerichtet sind.

Sobald Seine Majestät in Allerhöchstihren Stuhl getreten, beginnt der Gottesdienst mit Absingung der beiden ersten Verse des Liedes № mit Pauken und Trompeten begleitet. Darauf hält der 1ste Hofprediger auf der Canzel eine Rede, der ein zur Feier des Tages verfaßtes Gebet folgt. Sodann wird der dritte Vers von № angestimmt, der Segen vor dem Altare gesprochen und mit Absingung des vierten Verses der Gottesdienst geschlossen.

Nach geendigtem Gottesdienste werden Seine Majestät unter Begleitung der Ober=Hof=Chargen, der Mitglieder des Ober=Hof=

Marschall-Amtes, des diensthuenden Cammerherrn, und der General- und Flügel-Adjutanten denselben Weg zurücknehmen, indem Allerhöchstdieselben Sich sodann nach Ihren Zimmern begeben.

Um 12½ Uhr versammeln sich die Herren Deputirte der Stände in dem Ständehause, und legen in die Hände des Erblandmarschalls den Huldigungs- und den ständischen Eid ab.

Um 2 Uhr versammeln sich die Herren Minister in dem Thronsaale des Ständehauses, die Ober-Hof-Chargen, die Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amtes, die General- und Flügel-Adjutanten aber in dem Versammlungs-Zimmer des Ständehauses, um die Ankunft Seiner Majestät zu erwarten.

Um 2½ Uhr begeben Sich Seine Majestät in einem Staatswagen nach dem Ständehause, unter einer Escorte der Garde du Corps. Der Stadt-Commandant reitet zur Rechten, der Commandeur der Escorte zur Linken des Schlages. Auf dem Hofe des Ständehauses ist eine Ehrenwache aufgestellt.

Sämmtliche Equipagen fahren bei der Einfahrt im Vorhofe rechts hinein vor die Haupttreppe, und sodann durch den Thorweg und Garten nach der N. N.-Straße ab, woselbst sie sich bis zur Abfahrt aufstellen, und nach beendigter Sitzung auf demselben Wege vor die Haustreppe zum Einsteigen wieder vorfahren.

Seine Majestät werden bei dem Eintritt in das Ständehaus von dem Erblandmarschall und den General-Secretarien empfangen und begeben Sich unter Vortritt der Ober-Hof-Chargen, der Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amtes und gefolgt von dem diensthuenden Cammerherrn und der General- und Flügel-Adjutantur, in den Thronsaal.

Die Königliche Livree bildet die Treppe hinauf ein Spalier, die Herren Minister stellen sich zur rechten Seite des Throns, die Ober-Hof-Chargen, die Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amtes an die linke Seite und weiter links die Adjutantur Seiner Majestät.

Seine Majestät begeben sich unter den Thronhimmel, Seine Königliche Hoheit der Kronprinz zur Rechten des Throns, der die Aufwartung habende Cammerherr tritt hinter den Thronsessel.

Bei dem Eintritt Seiner Majestät in den Thronsaal erheben sich sämmtliche Deputirte von ihren Sitzen und erwarten, nachdem Seine Majestät den Thronsessel eingenommen, das Zeichen sich niederzusetzen.

Seine Majestät halten darauf sitzend die Anrede an die Stände und erheben Sich nach deren Vollendung.

Hierauf tritt die vorige Begleitung in der nämlichen Ordnung wie zuvor zum Abgehen aus dem Saale voran, die Herren Minister folgen unmittelbar. Seine Majestät werden von dem Erblandmarschall und den General-Secretarien in vorbeschriebener Ordnung bis an das Portal der Hausthür geleitet. Die Abfahrt geschieht in derselben Ordnung des Zuges wie bei der Auffahrt, nach dem Residenz-Schlosse zurück.

Die Mitglieder der ersten Cammer schreiten hierauf unter dem Präsidium des Erblandmarschalls zur Wahl des Präsidenten. Die Mitglieder der zweiten Cammer verlassen das Haus.

In Betreff der Kleidung wird für diesen Tag sowohl in der Schloß-Capelle wie im Ständehause Galla-Uniform mit weißem Unterzeuge angelegt; die Großkreuze und die Civil-Commandeurs mit dem Ordensbande über dem Rock. Diejenigen Deputirten, welche keine Uniform besitzen, erscheinen in einer der Würde des Tages angemessenen Kleidung.

Zuschauer werden gegen Einlaßkarten auf die verschiedenen Tribünen zugelassen, welche von dem Erblandmarschall ausgegeben werden. Diese müssen sich aber vor 2 Uhr einfinden, weil nach dieser Zeit Niemand auf die Tribüne weiter zugelassen wird. Der Anzug ist Galla-Uniform oder eine der Würde des Tages angemessene Kleidung.

Aus dem Ober-Hof-Marschall-Amte.

Anlage № 54.

Trauer=Reglement.

Die Trauerfälle selbst sind in die diesem Reglement angehängten fünf Classen vertheilt, welche folgendermaßen ihre Anwendung finden.

§. 1.

1) Bei dem Ableben der Allerhöchsten Herrschaften tritt Landestrauer ein, und trauern der Hof und sämmtliche Behörden zwölf Wochen:

nach dem I. Fall . . . . . . 4 Wochen,
nach dem II. Fall . . . . . . 4 Wochen,
nach dem III. Fall . . . . . . 2 Wochen,
nach dem IV. Fall . . . . . . 1 Woche,
nach dem V. Fall . . . . . . 1 Woche.

2) Das Hof=Theater bleibt 8 Tage lang geschlossen.
3) Alles Drappiren der Zimmer und Wagen ist verboten.
4) Die Hof=Officianten werden schwarz gekleidet.
5) Kanzeln, Altäre und Priechen werden in der Schloß=Capelle und Hofkirche schwarz behangen.
6) Alle Behörden siegeln während 12 Wochen schwarz, die Ausfertigungen geschehen während 6 Wochen auf schwarz geändertem Papier, während 6 Wochen auf Papier mit schwarzem Schnitt.

§. 2.

Wenn die verwittwete Landesfürstin, der Kronprinz, die Kronprinzeß oder die verwittwete Kronprinzeß mit Tode abgehen, so trauert der Hof und diejenigen, welche Hoffähigkeit haben, 8 Wochen, nämlich:

II. Fall . . . . 4 Wochen,
III. Fall . . . . 2 Wochen,
IV. Fall . . . . 1 Woche,
V. Fall . . . . 1 Woche.

§. 3.

Alle übrigen Prinzen und Prinzessinnen des Allerhöchsten Hauses werden, wenn sie das 14te Jahr zurückgelegt haben, 6 Wochen betrauert:

II. Fall . . . . 2 Wochen,
III. Fall . . . . 2 Wochen,
IV. Fall . . . . 1 Woche,
V. Fall . . . . 1 Woche.

§. 4.

Die Hoftrauer für fremde Souveraine und Fürstliche Personen wird folgendermaßen festgesetzt:

1) für Kaiser und Kaiserinnen, Könige und Königinnen 21 Tage, nämlich:
III. Fall . . . . 7 Tage,
IV. Fall . . . . 7 Tage,
V. Fall . . . . 7 Tage.

2) Für Kurfürsten und Kurfürstinnen, Großherzoge und Großherzoginnen 14 Tage, nämlich:
III. Fall . . . . 7 Tage,
IV. Fall . . . . 4 Tage,
V. Fall . . . . 3 Tage.

3) Für Kinder von Kaisern und Königen 14 Tage, nämlich:
III. Fall . . . . 7 Tage,
IV. Fall . . . . 4 Tage,
V. Fall . . . . 3 Tage.

4) Für andere Prinzen und Prinzessinnen aus Kaiserlichen und Königlichen Häusern 7 Tage, nämlich:
IV. Fall . . . . 4 Tage,
V. Fall . . . . 3 Tage.

5) Für Kurfürstliche und Großherzogliche Kinder 7 Tage, nämlich:
IV. Fall . . . . 4 Tage,
V. Fall . . . . 3 Tage.

Es ist jedoch zu bemerken, daß wegen der vorstehenden sub №. 3, 4, 5 erwähnten Fälle nur dann Hoftrauer angelegt wird, wenn das erfolgte Ableben der fremden Fürstlichen Person ausdrücklich notificirt worden ist.

6) Für die mit dem Allerhöchsten Hause verwandten Bundesfürsten und Fürstinnen, welche Verwandtschaft sich jedoch nicht weiter als auf den Landesfürsten, dessen Gemahlin, Kinder, Oheim, Tanten, Schwäger und Schwägerinnen erstrecken darf, 21 Tage, nämlich:

III. Fall . . . . 7 Tage,
IV. Fall . . . . 7 Tage,
V. Fall . . . . 7 Tage.

7) Für die mit dem Allerhöchsten Hause entweder gar nicht oder im entfernten Grade verwandten Bundesfürsten und Fürstinnen 3 Tage, nämlich:

V. Fall . . . . 3 Tage.

8) Für der Landesherrin Vater, Mutter und Geschwister, und für Prinzessinnen aus dem Allerhöchsten Hause, wenn letztere auswärts vermählt sind, 28 Tage, nämlich:

III. Fall . . . . 14 Tage,
IV. Fall . . . . 7 Tage,
V. Fall . . . . 7 Tage.

9) Für die aus auswärtigen Kaiserlichen und Königlichen Häusern gebornen Prinzessinnen, die aber nicht mit Königlichen gekrönten Häuptern vermählt sind, 7 Tage, nämlich:

IV. Fall . . . . 4 Tage,
V. Fall . . . . 3 Tage,

wenn darüber keine abändernde Vorschrift erlassen werden sollte.

10) Dagegen wird für Fürstliche Personen unter dem Alter von 14 Jahren, ohne alle Ausnahme, so wie für Fürsten und Fürstinnen, wenn sie nicht Bundesfürsten sind, nicht getrauert.

11) Die Trauer beginnt nach Empfang des Notifications-Schreibens, kann aber den Umständen gemäß auch früher angelegt werden.

Jede Abänderung in einzelnen Fällen bleibt ausdrücklich vorbehalten, wie es sich denn übrigens auch von selbst versteht, daß, wenn die Familien-Trauer aus verwandtschaftlichen Rücksichten von den Höchsten Herrschaften länger getragen wird, als die eigentliche Hoftrauer vorschreibt, Jeder, welcher bei Hofe Zutritt erhält, in Trauer erscheinen muß, deren Grad der einzelne Fall bedingt.



der

Landes- und Hoftrauer.

I. Fall: Landestrauer.

Die Herren:

Zur Civil-Uniform Westen und Beinkleider von schwarzem Tuch, schwarze wollene Strümpfe und Handschuhe, schwarze Schnallen, ein Flor um den linken Arm, das Degengefäß und Porteépée, Hut-Cordons und Agraffe mit Krepp überzogen.

Die Damen:

Schwarze wollene Kleider, den Kopfputz von schwarzem Krepp mit gleicher Garnirung und einem zurückhängend gesteckten Schleier, schwarze Schnippe auf der Stirn, schwarzer Fächer von Krepp, schwarze Handschuhe und Schuhe.

II. Fall: Tiefste Hoftrauer.

Zur Civil-Uniform schwarzes Unterzeug, schwarze seidene Strümpfe und Handschuhe, schwarze Schnallen, ein Flor um den linken Arm, das Degengefäß und Porteépée, Hut-Cordons und Agraffe mit Krepp überzogen.

Schwarze wollene Kleider, der Kopfputz von schwarzem Krepp, schwarze Handschuhe, Fächer und Schuhe.

III. Fall: Tiefe Trauer.

Zur Civil-Uniform schwarze Handschuhe, blaue Schnallen, ein Flor um den linken Arm.

Schwarze seidene Kleider, schwarze schlichte Florhauben, schwarze Handschuhe, Fächer und Schuhe, schwarze Federn, Blumen und Schmuck.

IV. Fall: Dritte Trauer.

Zur Civil-Uniform gelbe Schnallen, Flor um den linken Arm.

Schwarze seidene Kleider, weißer Kopfputz, Federn und Blonden, weiße Handschuhe, Perlen und Juwelen.

V. Fall: Vierte Trauer.

Unverändert wie die vorige.

Schwarze seidene Kleider, bunte Blumen, Federn, Fächer, weiße Handschuhe, farbiger Schmuck.

Anlage № 55.

Hoftrauer.

Wegen des Ablebens

Ihrer Majestät u. s. w.

wird

bei Hofe

Trauer auf zwölf Wochen

angelegt, und zwar:

auf 4 **Wochen**, vom den ten bis den ten incl.

Die Herren: (in Civil=Uniform.)	Die Damen:
Westen und Beinkleider von schwarzem Tuch, schwarze wollene Strümpfe und Handschuhe, schwarze Schnallen, Flor um den linken Arm, das Degengefäß und das Porteépée, Hut-Cordons und Agraffe mit Krepp überzogen.	Schwarze wollene Kleider, der Kopfputz von schwarzem Krepp mit gleicher Garnirung und einem zurückhängend gesteckten Schleier, schwarze Schnippe auf der Stirn, schwarzer Fächer von Krepp, schwarze Handschuhe und Schuhe.

Auf 4 **Wochen**, vom den ten bis den ten incl.

Die Herren: (in Civil=Uniform.)	Die Damen:
Schwarzes Unterzeug, schwarze seidene Strümpfe und Handschuhe, schwarze Schnallen, Flor um den linken Arm, das Degengefäß und das Porteépée, Hut-Cordons und Agraffe mit Krepp überzogen.	Schwarze wollene Kleider, der Kopfputz von schwarzem Krepp, schwarze Handschuhe, Fächer und Schuhe.

Auf 2 **Wochen**, vom den ten bis den ten incl.

Die Herren: (in Civil=Uniform.)	**Die Damen:**
Schwarze Handschuhe, blaue Schnallen, Flor um den linken Arm.	Schwarze seidene Kleider, schwarze schlichte Florhauben, schwarze Handschuhe, Fächer und Schuhe, schwarze Federn, Blumen und Schmuck.

Auf 1 **Woche**, vom den ten bis den ten incl.

Die Herren: (in Civil=Uniform.)	**Die Damen:**
Gelbe Schnallen, Flor um den linken Arm.	Schwarze seidene Kleider, weißer Kopfputz, Federn und Blonden, weiße Handschuhe, Perlen und Juwelen.

Auf 1 **Woche**, vom den ten bis den ten incl.

Die Herren:	**Die Damen:**
Unverändert wie vorhin.	Schwarze seidene Kleider, bunte Blumen, Federn und Fächer, weiße Handschuhe, farbiger Schmuck.

Aus dem Ober=Hof=Marschall=Amte.

Anlage № 56.

Reglement

über die

Zulassung von Lehrlingen in der Hofküche.

§. 1.

Die Zahl der in der Hofküche zuzulassenden Lehrlinge wird auf vier bestimmt.

§. 2.

Die Anmeldungen zu den Lehrlingsstellen werden in einem von dem Ober-Hof-Commissair dazu anzulegenden Verzeichnisse notirt und bei eintretenden Vacanzen der Reihe nach berücksichtigt, jedoch muß der an der Reihe sich befindende Expectant den subjectiven Erfordernissen genügen.

§. 3.

Bei Aufnahme eines Lehrlings muß nachgewiesen werden, daß er bei kräftiger Figur das 15te Lebensjahr zurückgelegt hat, die nöthige Schulbildung besitzt und bei seiner Aufführung nichts zu erinnern ist.

§. 4.

Die Lehrzeit wird auf 4 Jahre festgesetzt.

§. 5.

Der Lehrling hat beim Eintritte 150 ℔ Cour. Lehrgeld pränumerando an den Ober-Hof-Commissair zu entrichten, dem die weitere Verrechnung und Vertheilung der Lehrgelder unter die Mund- und Aideköche, so wie den Küchenmeister obliegt.

§. 6.

Für die Dauer der Lehrzeit wird dem Lehrling eine Vergütung

für Wäsche von jährlich = 39 Rthlr., also überhaupt = 156 Rthlr. Cour. in monatlichen Raten von 3 Rthlr. 6 ggr pränumerando aus der Hofstaats-Casse gezahlt; dagegen hat derselbe für sein Unterkommen selbst zu sorgen, da ihm eine Wohnung nicht bewilligt werden kann.

§. 7.

Der Lehrling hat seine Entlassung zu gewärtigen, wenn während der Lehrzeit seine völlige Unfähigkeit zu dem Geschäfte sich herausstellen, oder er durch sein Betragen Anlaß zur Unzufriedenheit geben sollte. In diesem Falle hat er auf Erstattung des auf die bereits zurückgelegte Lehrzeit kommenden Theils des Lehrgeldes keinen Anspruch.

§. 8.

Die Zulassung des Lehrlings in der Hofküche giebt demselben überall kein Recht zu einer künftigen Anstellung, vielmehr muß derselbe die Hofküche gleich nach beendigter Lehrzeit verlassen. Eine etwaige dereinstige Anstellung desselben würde eine 3- bis 4jährige weitere Ausbildung in der Kochkunst in großen Städten und in angesehenen Häusern bedingen. Die Hälfte der Zeit müßte in Paris zugebracht sein.

Anlage No. 57.

Nomenclature

de

tous les mets qui ont été servis à la table

de

Sa Majesté le Roi de Hanovre

depuis 1837.

Potages.

1. Potage aux écrevisses.
2. „ au suprême.
3. „ clair aux vermicelles de Gênes.
4. „ de santé aux fines herbes {lié. / clair.}
5. „ aux huîtres.
6. „ blond de veau au ris.
7. „ {lié / clair} aux quenelles de volaille.
8. „ à la Moligotawny.
9. „ lié aux nockels.
10. „ blanc au sagou.
11. „ de faisans au vin de Madère.
12. „ de la tortue.
13. „ à la purée de volaille aux quenelles.
14. „ à la purée de volaille aux croûtons.
15. „ à la reine.
16. „ aux queux de boeuf en hochepot.
17. „ à la crême d'orge perlé.
18. „ d'un consommé de volaille aux quenelles
19. „ à la régence.
20. „ à la Windsor.
21. „ à la Clermont.
22. „ à la Cressi.
23. „ à l'espagnole.
24. Bouillon.
25. Potage clair au pâte d'Italie.
26. „ de riz à l'hollandaise.
27. „ au chasseur.

28. Potage de mouton à l'anglaise.
29. „ lié aux fines herbes.
30. „ de perdreaux.
31. „ brunaise au pâte d'Italie.
32. „ lié à la Dauphine.
33. „ de lentilles aux croûtons.
34. „ lié au blanc de volaille.
35. „ lié à l'oseille.
36. „ au consommé au ris.
37. „ à la Flamande.
38. „ de levrauts à la bordelaise.
39. „ lié au sagou.
40. „ clair à la royale.
41. „ de gibelotte.
42. „ à la Cénane lié.
43. „ à la princesse.
44. „ bleu vert aux croûtons.
45. „ Faubonne à l'oseille.
46. „ à la nivernaise.
47. „ à la garbure {de laitue. / de légumes.}
48. „ blanc aux filets de poulets.
49. „ printanière au blond de veau.
50. „ à la bisque d'écrevisses.
51. „ à la Faubonne.
52. „ d'Ouka à la russe.
53. „ de ris à la Célestine.
54. „ clair aux ravioles.
55. „ à la Julienne.
56. „ de santé aux légumes.
57. „ à la purée de lentilles.
58. „ „ „ de pois verts.
59. „ clair en hochepot.
60. „ „ à la Robert.
61. „ à la jardinière.
62. „ aux pots d'Espagne.
63. „ de grives.
64. „ à l'italienne.
65. „ à l'indienne.
66. „ de coqs de bruyère.
67. „ à la Dauphine.
68. „ clair à l'essence de porreau.
69. „ {blanc / lié} au semoule.
70. „ de navets vierge.
71. „ de lazagnes au parmesan.
72. „ de Carri à l'indienne.
73. „ à la Gautier.
74. „ de petites carottes à la royale.
75. „ d'un consommé de volaille à la printanière.
76. „ à la purée de céleri.
77. „ á la polonaise.
78. „ clair au sagou.

79. Potage clair au ris.
80. „ à la Robert au blond de veau.
81. „ à la crême d'orge.
82. „ lié à l'orge perlé.
83. „ à la brunaise.
84. „ à l'hollandaise aux oeufs pochés.
85. „ de citronnelle liée.
86. „ à la moscovite.
87. „ de pigeons { à l'espagnole. / au vin de Bourgogne.
88. „ à la bonne femme.
89. „ à la Caroline.
90. „ de bécasses.
91. „ à l'allemande.
92. „ clair aux rissoles.
93. „ aux bécassines au fumet.
94. „ de gibier à l'espagnole.
95. „ de mouton à l'anglaise.
96. „ blanc aux points d'asperges.
97. „ de nouilles à la milanaise.
98. „ à la marinière.
99. „ à la badoise.
100. „ de poissons à la régence.
101. „ clair à la printanière.
102. „ lié à la plùche.
103. „ d'alouettes.
104. „ à la purée d'haricots blancs à la crême.
105. „ brun à la russe.
106. „ de semoule à la reine.
107. „ aux petits ognons.
108. „ clair aux oeufs de vanneau.
109. „ à l'Empereur.
110. „ à la purée de carottes.
111. „ de fraises au vin du Rhin.
112. „ à la purée de petits pois verts { aux croûtons. / à la Condé.
113. „ consommé clair aux petits { pains de volaille. / quenelles.
114. „ de perdrix à l'espagnole.
115. „ à la Bourgogne aux croûtons.
116. „ aux nockels à la plùche.
117. „ de pluvier au vin d'Espagne.
118. „ à la Provençale.
119. „ à la viennaise.
120. „ à la lyonaise.
121. „ à l'essence de porreau aux oeufs pochés.
122. „ clair aux petites profiterolles.
123. „ „ au semoule.
124. „ blanc à la purée de céleri.
125. „ à l'essence de gibier aux quenelles.
126. „ à la crême de ris à l'hollandaise aux croûtons.
127. „ à la purée de racines au sagou.
128. „ Julienne à la russe.

129. Potage de beignet au blanc de volaille.
130. „ consommé clair aux Génoises.
131. „ aux huîtres à la marinière.
132. „ à l'Américaine.
133. „ à la Xavier de Saxe.
134. „ à la d'Artois.
135. „ à la Villeroy.
136. „ à la gendarme.
137. „ à la jambe de bois.
138. „ aux oeufs de faisan pochés.
139. „ à la purée de gibier garni de laitues.
140. „ à la bisque de petites langoustes.
141. „ de graines de melon à la purée verte.
142. „ à la purée d'haricots-riz.
143. Garbure aux choux.
144. „ aux marrons.
145. „ à la moëlle.
146. Croûte au laitue farcie.
147. „ à la chicorée verte.
148. „ à la purée d'haricots rouges.
149. „ aux petits navets.
150. „ aux choux-fleurs.
151. „ aux petits oignons blancs.
152. „ aux concombres farcis.
153. „ aux choux de Bruxelles à la crême.
154. „ aux montans de cardons.
155. „ aux zuchetti et coucoudecelles.
156. „ aux petits radis.
157. „ aux mousserons.
158. „ aux tomates farcies.
159. „ aux salicoques.
160. „ aux huîtres ou aux moules.
161. Riz au lait d'amandes et d'avelines.
162. „ à l'aurore.
163. Vermicelle au consommé.
164. „ à la purée de dorade.
165. „ à la purée de navets au roux.
166. Nouilles au beurre frais.
167. Semoule au gras et à la crême cuite.
168. „ aux queues de salicoques.
169. „ au gratin blanc.
170. „ au gras et au vin rouge.
171. Macaroni (de trois manières).
172. Sagou à la purée de racines.
173. Salep au blond de veau.
174. Bouille-à-baisse.
175. Minestra romaine (au maigre).
176. Soupe aux oignons liés à la villageoise.
177. „ au lait au potiron.
178. „ au lait à la Monaco.
179. Mitonnage au jus de racines.
180. „ au coulis de poisson.
181. „ au beurre d'anchois.

Poissons.

1. Perches de mer à la hollandaise.
2. Filets de perches à la régence.
3. Cabillaud et sandats naturels, sauce à la moutarde et au caviar.
4. Saumon du Rhin, sauce à la tartare et sauce à la hollandaise.
5. „ „ „ sauce à la maître-d'hôtel, au beurre d'anchois, et à l'essence de homards.
6. Corassins { à l'eau du sel, sauce au persil. frits et de harvey.
7. Filets de dorches, sauce au beurre, sauce Robert, sauce à la normande.
8. Truites saumonées, sauce à la génoise.
9. Sandats à la bonneau, sauce à la moutarde, sauce aux anchois, sauce à la régence.
10. Filets de sandats, sautés et panés, sauce à la pluche, sauce à l'italienne.
11. Carpes au bleu, sauce à l'essence de corassin et au raifort.
12. Dorches à l'eau du sel, sauce à l'anglaise.
13. Eperlans frits, sauce à la moutarde.
14. Filets de sandats frits, sauce à la poivrade.
15. Truites au bleu, sauce à la pluche, sauce au beurre fondu.
16. Turbots naturels, sauce d'oeufs et aux anchois.
17. Filets de dorches à la normande.
18. Sauté de dorches aux fines herbes.
19. Filets de soles à la normande, sauce à la hollandaise.
20. Soles frites au jus de Chili et au beurre d'anchois.
21. Filets { de turbots au four gratinés { sauce à la crême. „ à l'oseille. de dorches, sauce de lamproie.
22. Morues fraîches, sauce à l'anglaise etc.
23. Matelotes de carpes et d'anguilles, garnies d'écrevisses.
24. Anguilles panées, glacées, sauce à la tartare etc.
25. Turbot à la Béchameil, garni de filets de soles à la Orly.
26. Perches { à la Béchameil. à la hollandaise.
27. Filets de brochets frits, sauce au beurre, aux anchois et sauce de John Bull.
28. Perches à la waterfisch, sauce au beurre, sauce aux anchois.
29. Turban de sandat à la provençale.
30. Cabillaud gratiné à la Béchameil.
31. Aigrefins naturels, sauce à l'anglaise et aux anchois.
32. Anguilles au bleu, sauce à la génoise et à la hollandaise.
33. Laberdan à l'eau du sel, sauce à l'anglaise, au beurre clair etc.
34. Esturgeon piqué glacé, sauce à l'italienne, sauce à la moutarde.
35. Dorches au gratin à la Béchameil.
36. Matelotes de poissons vierge.
37. Darne d'esturgeon à la broche, sauce génoise.
38. „ „ en tortue.
39. „ „ au vin de Madère ou de Champagne.
40. „ „ au court-bouillon, sauce aux huîtres.

41. Queue d'esturgeon grillée, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
42. Sauté d'esturgeon pané à l'allemande.
43. „ „ à la Béchameil.
44. Escalope d'esturgeon aux truffes.
45. Filets d'esturgeon aux fines herbes.
46. Fritot d'esturgeon.
47. Darne de saumon grillée, sauce aux huîtres.
48. „ „ „ au vin de Champagne, sauce au beurre d'écrevisses.
49. „ „ „ au court-bouillon et glacée au four, sauce génévoise.
50. „ „ „ aux fines herbes et en papillotes, sauce flamande.
51. Sauté de filets de saumon aux truffes, sauce à la Périgueux.
52. Escalope de saumon à la maître-d'hôtel.
53. „ au beurre d'anchois.
54. „ à la hollandaise.
55. Emincée de saumon à la Béchameil.
56. „ au gratin.
57. Caisse d'escalope de saumon aux fines herbes.
58. Sauté de saumon à la Béchameil.
59. Filets de saumon panés à l'allemande, sauce aux crevettes.
60. Côtelettes de saumon à la Sainte-Ménéhould.
61. Papillotes de saumon aux fines herbes.
62. Fritot de saumon à la provençale.
63. Orly de filets de saumon.
64. Sauté de truites à la hollandaise ou au beurre d'écrevisses.
65. Filets de truites à la maître-d'hôtel ou au beurre d'anchois.
66. „ „ „ sautés aux truffes, sauce à la Périgueux.
67. „ „ „ panés à l'allemande, sauce aux huîtres ou aux queues d'écrevisses.
68. Papillotes de truites aux fines herbes.
69. Fritot de filets de truites à la provençale.
70. Orly de filets de truites.
71. Alose à la purée d'oseille.
72. „ grillée, sauce hollandaise.
73. „ grillée, sauce génévoise.
74. Sauté d'aloses, sauce italienne.
75. Côtelettes d'aloses panées à l'allemande.
76. Papillotes d'alose.
77. Fritot d'aloses à la provençale.
78. Caisse de filets d'aloses à la Périgueux.
79. Quart de turbot, sauce flamande.
80. „ „ „ sauce hollandaise.
81. Emincée de turbot à la Béchameil au maigre.
82. „ „ „ au gratin, garnie de petites pommes de terre.
83. Escalope de turbot aux truffes, sauce à la Périgueux.
84. Sauté de turbot, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
85. „ „ „ sauce aux fines herbes et aux huîtres.
86. „ „ „ sauce à la génoise.
87. Filets de turbot à la Sainte-Ménéhould.
88. „ „ „ panés à l'allemande, sauce flamande.
89. „ „ „ à l'anglaise, sauce aux crevettes.
90. Papillotes de filets de turbot à la maître-d'hôtel.
91. Orly de turbot.
92. Fritot de turbot à la provençale.

93. Gratin de bonne morue à la Béchameil.
94. Morue à la brandade ou à la provençale.
95. Caisse de morue à la hollandaise.
96. Morue roulée, sauce aux huîtres.
97. Fritot de morue.
98. Orly de morue.
99. Morue à la Béchameil.
100. „ à la maître-d'hôtel.
101. „ au beurre noir.
102. Cabillaud à la hollandaise.
103. Emincée de cabillaud au gratin, garnie de petites pommes de terre.
104. Queue de cabillaud au court-bouillon, sauce aux huîtres.
105. Darne de cabillaud au beurre et queues d'écrevisses.
106. Raie bouclée à la hollandaise.
107. „ „ en filets sautés aux huîtres.
108. „ „ en filets au beurre et queues d'écrevisses.
109. „ „ en filets au beurre noir.
110. „ „ en filets au beurre d'anchois et aux câpres.
111. Marinade de raie au persil.
112. Sauté de filets de soles à l'italienne.
113. „ „ „ „ „ à la vénitienne.
114. „ „ „ „ „ à l'écarlate, sauce aux crevettes.
115. „ „ „ „ „ aux truffes, sauce à la Périgueux.
116. „ „ „ „ „ au beurre d'écrevisses.
117. „ „ „ „ „ sauce aux huîtres.
118. Filets de soles panés à l'allemande, sauce à la hollandaise.
119. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould, sauce aux tomates.
120. Orly de filets de soles.
121. Fritot de filets de soles à la provençale.
122. Attereaux de filets de soles au gratin.
123. Turban de filets de soles aux truffes.
124. Blanquette de soles à la Béchameil et en croustades.
125. „ „ „ aux truffes à l'italienne et en caisse.
126. Papillotes de filets de soles à la maître-d'hôtel.
127. Sauté de filets de soles, sauce aux fines herbes.
128. „ „ „ „ „ sauce au beurre d'anchois.
129. Filets de carrelet sautés aux fines herbes.
130. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould, sauce aux tomates.
131. „ „ „ à la Orly.
132. „ „ „ panés à l'allemande, sauce aux huîtres.
133. Blanquette de carrelets à la Béchameil et en caisse.
134. „ „ „ au beurre et aux queues d'écrevisses.
135. „ „ „ au gratin.
136. Rougets grillés, sauce au beurre d'écrevisses.
137. „ „ sauce à la génoise.
138. „ „ sauce à la hollandaise.
139. „ „ sauce aux huîtres.
140. „ „ sauce aux crevettes.
141. Grondins grillés, sauce aux câpres ou à la pluche verte.
142. Filets de grondins à la Sainte-Ménéhould, sauce aux tomates.
143. „ „ „ panés à l'allemande, sauce aux écrevisses.
144. Fritot de grondins à la provençale.
145. Orly de filets de grondins.

146. Blanquette de filets de grondins aux truffes et en caisse.
147. Sauté de filets de grondins à l'écarlate, sauce aux crevettes.
148. Turban de filets de grondins aux truffes.
149. Attereaux de filets de grondins au gratin.
150. Maquereaux à la maître-d'hôtel.
151. Sauté de filets de maquereaux à la Béchameil, garni de laitance.
152. „ „ „ „ „ sauce à la hollandaise.
153. „ „ „ „ „ sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
154. „ „ „ „ „ sauce aux huîtres, les laitances à la Orly.
155. „ „ „ „ „ sauce italienne, garnie de crevettes.
156. Filets de maquereaux panés à l'allemande.
157. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould.
158. Orly de filets de maquereaux et de laitances.
159. Fritot de filets, dits à la provençale.
160. Papillotes de filets, dits à la d'Huxelles.
161. Gratin de maquereaux, garni de laitance à la Orly.
162. Turban de filets de maquereaux aux truffes.
163. Caisse de laitances de maquereaux aux fines herbes.
164. Harengs frais, sauce à la moutarde.
165. „ „ sauce à la hollandaise.
166. Papillotes de laitances de harengs à la maître-d'hôtel.
167. Caisse de laitances de harengs, sauce aux huîtres.
168. Croustade de laitances de harengs, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
169. Vives à la flamande.
170. „ à l'italienne.
171. „ à la maître-d'hôtel.
172. „ grillées, sauce au beurre d'écrevisses.
173. „ grillées, sauce aux câpres.
174. „ sauce aux huîtres.
175. Perches à la pluche verte.
176. „ sauce aux huîtres.
177. „ sauce au beurre et queues d'écrevisses.
178. „ sauce aux crevettes.
179. Filets de perches à la Sainte-Ménéhould.
180. „ „ „ panés à l'allemande.
181. Orly de filets de perches.
182. Fritot de perches à la provençale.
183. Matelote de perches au vin de Bordeaux.
184. Croustade, garnie d'une blanquette à la Béchameil.
185. Perches au gratin.
186. Turban de filets de perches aux truffes et à l'écarlate.
187. Sauté de filets de brochet à l'italienne, garni de laitances de carpes.
188. Côtelettes de brochet panées à l'allemande, sauce aux huîtres.
189. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould, sauce à la génévoise.
190. Orly de filets de brochet.
191. Fritot de brochet à la provençale.
192. Papillotes de brochet aux fines herbes.
193. Attereaux de filets de brochet au gratin.
194. Caisse, garnie d'une blanquette de brochet à la Béchameil au beurre d'écrevisses.
195. Lamproies grillées, sauce hollandaise ou flamande.

196. Matelote de lamproies à la bourguignonne.
197. Lamproies à la poulette.
198. „ à la Charles IX.
199. Anguille à la Sainte-Ménéhould, sauce aux tomates.
200. „ roulée et glacée au four, sauce aux huîtres.
201. „ à la broche, sauce aux crevettes.
202. Trancons d'anguille à la tartare.
203. „ „ à la poulette.
204. „ „ à la Béchameil au beurre d'écrevisses.
205. Matelote d'anguilles, garnie de laitance de carpe.
206. Caisse d'anguilles à l'italienne.
207. Papillotes d'anguilles à la maître-d'hôtel.
208. Filets de sandats, garnis de filets de soles à la Orly, sauce aux huîtres et à l'essence d'anchois.
209. Saumon du Rhin au bleu, sauce à la tartare et au beurre lié.
210. Filets de sandats en matelote à la normande.
211. Filets de merluches frites, sauce à la moutarde de France et au beurre lié.
212. Carpes au bleu au beurre fondu, sauce au raifort au vinaigre.
213. Sandats au naturel au beurre fondu, sauce à la poivrade.
214. Saumon du Rhin au bleu, sauce à la mayonnaise et au beurre lié.
215. Brochets piqués glacés au four, sauce d'anchois.
216. Sandats à l'eau du sel au beurre fondu, sauce à la hollandaise.
217. Turbot à la bonneau au beurre fondu, sauce à l'essence de homards.

Grandes Pièces.

1. Oie étuvée farcie aux marrons, garnie de marmelade de pommes.
2. Beefsteaks-pies.
3. Irish-Stuw.
4. Filets de boeuf {a la gendarme / en bédas} garnis de pommes de terre frites et des cornichons.
5. Roast-beef au jus et aux pommes de terre frites, garni de pickles.
6. Selles de mouton d'Angleterre à la broche, garnies de choux-blancs; sauce de menthe-crépue.
7. Dindons à l'anglaise, sauce {aux marrons. / à l'espagnole.}
8. Filets de boeuf {au four / glacés} aux pommes de terre frites, sauce au vin de Madère.
9. Poitrine de boeuf salée aux légumes et longe de veau à la broche au jus.
10. Selle d'agneau à la broche et à la purée d'oseille, sauce de menthe-crépue.
11. Rond de veau farçi à la broche.
12. Quartiers d'agneau à la broche au jus, garnis de haricots blancs.
13. Filet de cerf pané } au four, sauce aux cerises.
14. Cimier de sanglier }

15. Selle / Filet / Poitrine de sanglier, panée au four, sauce aux cerises.
16. Longe de veau à la broche au jus, garnie de choux-fleurs.
17. Jambon salé à la Bourgogne, garni de noix de veau glacée.
18. Cuissot de veau farci à l'anglaise au jus.
19. Poitrine de boeuf bouillie à la flamande au jus fort.
20. Culotte de boeuf bouillie, garnie de carottes.
21. Filet / Selle de marcassin en pâté à la broche. au jus, sauce aux cerises.
22. Dindonneaux à la Chipolata.
23. „ à la broche farcis aux marrons.
24. Aloyau de veau à la broche, garni de petits pois à l'anglaise.
25. Oison à la broche au jus à la marmelade de pommes.
26. Quartier de mouton braisé à la purée de navets, sauce aux câpres.
27. Filets de veau farcis au jambon fumé au vin de Madère.
28. Noix de veau piquées glacées et de carottes.
29. Cochon de lait à la broche au jus, garni de marmelade de pommes.
30. Quartiers d'agneau à la broche au jus à la purée d'oseille, sauce de menthe-crépue.
31. Dindon à la régence, et jambon glacé, garni de carottes nouvelles.
32. Boeuf salé et longe de veau à la broche, garnis d'une macédoine de légumes.
33. Filets de chapons à la Orleans.
34. Filets de venaison panés au four, sauce aux cerises.
35. Selle de broquart panée au four, sauce aux cerises.
36. Boeuf à la mode aux quenelles, sauce naturelle.
37. Quarrés de veau piqués glacés à la purée d'oseille, sauce de glace.
38. Jambon fumé à la Bourgogne, garni de choux de Bruxelles. / Noix de veau glacée.
39. Boeuf salé. / fumé à la flamande.
40. Chapons à l'écarlate. / à la régence.
41. Fricandeaux de veau piqués glacés, garnis de ragoût de concombres.
42. Gigots de mouton bouillis à la purée de navets, sauce aux câpres.
43. Filets de boeuf à la napolitaine. / à la nivernoise.
44. Poulardes à la Chipolata.
45. Selle de venaison panée au four, sauce aux cerises.
46. Rond de boeuf salé d'Angleterre aux légumes.
47. Poulardes de Strasbourg à la Chipolata.
48. Culotte de boeuf aux légumes glacés.
49. „ „ „ garnie de choucroûte.
50. „ „ „ garni de petits pâtés.
51. „ „ „ cuite à la royale.
52. „ „ „ cuite à la Godard.
53. „ „ „ cuite à la languedocienne.
54. Noix de boeuf au vin de Madère.
55. „ „ „ à la Macédoine.
56. „ „ „ à la braise et aux racines.
57. „ „ „ à la maréchale.

58. Aloyau rôti, garni de petites bouchées de feuilletage.
59. „ braisé, garni de raifort.
60. „ à la royale.
61. „ de boeuf à la mode.
62. Sous-noix de boeuf à l'étouffade.
63. Selle de mouton rôtie, garnie de quiches au maïs.
64. „ d'agneau rôtie, sauce à la maître-d'hôtel.
65. Agneau de Pâques à l'ancienne mode de France.
66. Selle de chevreuil piquée et marinée.
67. Filets de biche à la poêle et au vin du Rhin.
68. Longe de veau rôtie avec un puits pour blanquette.
69. „ „ „ à la crême.
70. „ „ „ à la Montglas.
71. „ „ „ à la Godard.
72. „ „ „ au ragoût des sept légumes.
73. Jambon d'ours du Tyrol.
74. „ de sanglier des Apennins.
75. „ de porc à la broche et aux épinards.
76. „ „ „ cuit au vin de Madère.
77. „ „ „ cuit à la royale.
78. „ „ „ garni d'une macédoine de légumes aux quenelles.
79. Cochon de lait à l'italienne, farci de macaroni.
80. „ „ „ à la peau de goret.
81. „ „ „ à la turque et au parmesan.
82. Dinde aux truffes à la broche.
83. „ braisée, sauce à la Périgueux.
84. Dindon à la Matignon.
85. „ aux foies gras.
86. Deux dindonneaux en entrée de broche aux sauces variées.
87. Deux chapons ou poulardes en entrée de broche, aux ragoûts pour garniture à volonté.
88. Oie grasse cuite à la cendre.
89. „ „ aux racines à la flamande.
90. „ „ à la grande gibelotte.
91. „ „ à la purée de pommes de reinette.
92. Grande oille à la royale.
93. Grande chartreuse, garnie de perdrix, de grives, de cailles, de merles de Corse, de sarcelles, de pluviers, et d'ortolans.
94. Grande timbale de macaroni, garnie soit à l'italienne, à la financière, à la milanaise, au chasseur ou à l'allemande.
95. Grand pâté chaud, garni, soit de lapereaux dépecés aux fines herbes, soit de quenelles de poisson, soit d'un ragoût à la financière, soit de pigeonneaux à la poulette etc.
96. Grande casserolle au riz ou vole-au-vent, garnie, soit d'un ragoût d'ailerons accompagné d'une financière, soit à la polonaise, à la milanaise, à la reine, à la bonne morue, à la Béchameil etc.
97. Carpe à la Chambord, à la régence, à la grande matelote, à la marinière, à la bourguignonne etc.
98. Brochet à la Chambord, à la broche, en dauphin, à la Créquy, à la génévoise, à l'allemande, à la financière et à la tartare.
99. Turbot à la crème, à la hollandaise, à la sauce aux huîtres, à la sauce au homard, au four et à la purée de tomates, ou bien cuit au lait et servi sur une purée de tomates ou d'oseille.

100. Grande alose à la broche, sauce au vin de Malaga et aux oeufs de faisan.
101. Cabillaud cuit au bleu, à la sauce aux câpres, à la hollandaise, garni de pommes de terre ou de patates d'Espagne, au bien cuit au four, et servi sur une sauce au blond de veau réduit.
102. Saumon au bleu, à la régence, à la vénitienne, à la hollandaise, à la génévoise, à la sauce aux huîtres, à la sauce aux crevettes, aux oeufs de tortue, au beurre de Provence.
103. Truite en dauphin, et cuite au court-bouillon, à la sauce hollandaise, à la sauce flamande, au beurre de Montpellier, à la purée d'oseille etc.
104. Tortue de l'île de Corse en soupe américaine, en calapé, cuite au four, ou en ragoût dans sa écaille.
105. Esturgeon piqué cuit à la broche, en tortue, à l'italienne, au vin de Calabre, au beurre d'anchois.
106. Hure ou queue d'esturgeon cuite au vin de Madère, au vin de Champagne, ou bien à l'étuvée avec une sauce à l'italienne au roux.
107. Rouelle de thon frais, cuite à la broche, avec une sauce à la ravigote verte.
108. Hure ou queue de thon frais, cuite au court-bouillon, et servie sur une purée d'huîtres au vin blanc.

Contre-flancs et bouts de table.

1. Terrine de ris de veau à la jardinière.
2. „ „ „ „ „ garnie d'une matelote d'anguilles et d'écrevisses au vin de Bordeaux.
3. „ „ „ „ „ garnie d'une gibelotte d'anguilles et de lapereaux à la poulette.
4. „ „ „ „ „ garnie d'une matelote de foies gras aux truffes d'Italie.
5. „ „ „ „ „ garnie de ris d'agneau à la financière.
6. „ „ „ „ „ garnie de macaronis et de raviolis à la génoise.
7. „ „ „ „ „ garnie d'ailerons en haricots vierge.
8. „ „ „ „ „ garnie d'ailerons à la macédoine de légumes.
9. „ „ „ „ „ garnie d'ailerons aux pointes d'asperges.
10. „ „ „ „ „ garnie de tendrons de veau au Cari.
11. „ „ „ „ „ garnie de quartiers d'oie à la purée de marrons.
12. „ „ „ „ „ garnie de queues de mouton en hochepot.
13. „ „ „ „ „ garnie de queues de mouton à la provençale.
14. „ „ „ „ „ garnie de langues de mouton à l'écarlate.
15. „ „ „ „ „ garnie de langues de mouton à la bretonne.
16. „ „ „ „ „ garnie de langues de mouton à la Soubise.
17. „ „ „ „ „ garnie de palais de boeuf en blanquette.
18. „ „ „ „ „ garnie de palais de boeuf sautés aux fines herbes.
19. „ „ „ „ „ garnie de lames de tête de veau en tortue.
20. „ „ „ „ „ garnie d'oreilles de veau au vert-pré.
21. „ „ „ „ „ garnie de cervelles de veau à la Béchameil.
22. „ „ „ „ „ garnie de ris, d'oreilles et de côtelettes d'agneau à la Macédoine.
23. „ „ „ „ „ garnie d'une queue de boeuf en matelote.
24. „ „ „ „ „ garnie d'une queue de boeuf en Chipolata.

Hors-d'oeuvres.

1. Caviar à la russienne, garni de canapés et de plinies.
2. Huîtres au naturel.
3. Huîtres gratinées.
4. Oeufs de vanneau au cresson.
5. Canapés d'anchois à la rémoulade.
6. Ecrevisses au naturel.
7. Fritures de ris de veau et de palais de boeuf à la Parme.
8. Homards au salpicon en coquilles gratinés.
9. Petits pâtés au naturel.
10. Feuilletés à la moëlle.
11. Bouchées farcies.
12. Rissoles au godiveau maigre.
13. Bâtons royaux.
14. Brésolles au cresson.
15. Canelons d'anguille.
16. Croquettes à l'italienne.
17. Charbonnées (sauce au pauvre homme).
18. Coeur de boeuf à la poivrade.
19. Miroton au persil.
20. Gras double à la lyonnaise.
21. Palais de boeuf grillés.
22. Escalope de foie de veau.
23. Fraise de veau à la vinaigrette.
24. Fraise de veau au gratin.
25. Pieds de veau bouillis au verjus.
26. Poitrine de mouton panée grillée.
27. Langues de mouton braisées.
28. Rognons de mouton à la brochette.
29. Emincée de rognons au vin blanc.
30. Coquille de cervelle et ris d'agneau.
31. Oreilles et pieds d'agneau marinées.
32. Issue d'agneau à la poulette.
33. Tranches de jambon aux épinards.
34. Papillotes de foie de porc.
35. Pieds de cochon à la Sainte-Ménéhould.
36. Pieds de cochon farcis.
37. Queue de porc à la sauce Robert.
38. Oreilles de cochon frites.
39. Andouilles tranchées.
40. Andouillettes.
41. Saucisses à la poêle.
42. ,, rondes aux truffes.
43. ,, plates aux pistaches.
44. Chipolatas aux avelines.
45. Boudins blancs grillés.
46. ,, noirs de porc.
47. ,, de sanglier.
48. ,, de chevreuil.

49. Boudins à l'oie sauvage.
50. „ de foie gras.
51. „ d'écrevisses.
52. Filets de sanglier à la poêle.
53. Escalopes de daim au chasseur.
54. Oreilles de cerf en menus-droits.
55. Langue de biche en as de coeur.
56. Cervelles de chevreuil à l'estragon.
57. Filets de lièvre au gros vin.
58. Sauté de mauviettes panées.
59. Rouges-gorges en croustade.
60. Guignards en caisse.
61. Croûtons à la purée de gibier.
62. „ à la Béchameil de morue.
63. Goguette au sang.
64. Griblettes à la paysanne.
65. Crépinettes de foies d'oie.
66. Cuisses d'oies confites au soleil.
67. Amourettes frites au citron vert.
68. „ à la ravigote.
69. Animelles de bélier.
70. Petite oie au bouillon.
71. Abattis de dindon au gros sel.
72. Gibelotte poivrée.
73. Cuisses de dinde à la sauce Robert.
74. Pattes d'oie bottées à l'intendante.
75. Rognons de coq en pralines.
76. Rôtie au lard.
77. „ aux cervelles de bécasses.
78. Rôties à la moëlle et à la bigarade.
79. „ au rognon de veau.
80. „ à la graisse d'oie et verjus muscat.
81. „ a l'huile verte, au cerfeuil et au cédrat.
82. Calapé d'anchois.
83. Tronçons d'anguillettes fumées.
84. Croquettes à la marseillaise.
85. Oeufs à la coque.
86. „ au miroir.
87. Bayonnaise aux oeufs de faisan.
88. Oeufs de tortue au Cari.
89. Caisse de foie de lottes.
90. Laitances en papillotes.
91. Moules à la marinière.
92. Matelote d'huîtres d'Ancône.
93. Coquilles d'huîtres à la poulette.
94. Huîtres aux oignons frits.
95. Tranches de venaison à la sauce allemande.
96. Rouelles de boeuf rôti à la gelée.
97. Salade de boeuf aux fines herbes.
98. „ au cresson de fontaine.
99. „ aux choux rouges.
100. „ aux groseilles vertes.
101. „ aux betteraves et aux raiponces.

102. Saucisson de Bologne.
103. Palma de San-Secondo.
104. Cervelas de Milan.
105. Bondioles de Parme.
106. Cervelas maigre à la bénédictine.
107. Langue à l'écarlate.
108. Filets de soles de Fréjus.
109. Anchois de Catalogne.
110. Thon mariné de Provence.
111. Olives farcies à l'huile vierge.
112. Acetto-dolce.
113. Cédrats de Milan.
114. Achards des Indes.
115. Macédoine aux cornichons, guignes, oignons nains, boutons de capucines.
116. Lames de jambon du nord.
117. Filets de saumon fumé.
118. Boutargue au citron.
119. Harengs pecs à la reinette.
120. Huîtres de Trieste.
121. Salade de concombres émincés.
122. „ d'olives picholines.
123. „ d'aubergines au piment.
124. „ de choux rouges marinés.
125. „ de bergamottes au sel gris.
126. Melons brodés.
127. Melons sucrins rouges ou verts.
128. Pastèques de Malte.
129. Figues de saison.
130. Mûres de verger.
131. Raifort râpé.
132. Radis et raves.
133. Arabesque aux douze fines herbes.
134. Chaperon des sept fleurs d'office.
135. Cordiales de fenouil.
136. Montants de céleri à la rémoulade.
137. Beurre frais en coquilles.
138. „ de brebis en petits pots.
139. „ filé aux amandes.
140. „ assaisonné de toutes les sortes.
141. Beurrées au pain de seigle.
142. Tartines au beurre et aux fines herbes.
143. Tartines à la crême et au parmesan râpé.
144. Sandwichs au jambon cru.
145. „ à la langue fumée.
146. „ aux anchois, aux oeufs durs et au parmesan.
147. „ aux oeufs de langouste.
148. „ aux queues de salicoques.
149. „ aux filets de sardines.
150. „ aux oeufs d'esturgeon.
151. Gâches ou moffins au fromage grillé.

Entrées (Entre-mets).

1. Tête de veau en tortue aux truffes.
2. Petites croustades de gibier à la polonaise.
3. Frites de poussins à la viennaise, sauce poivrade.
4. Filets de perdreaux { en sauté aux truffes. / en salmis aux croûtons.
5. Chapons à la Chipolata.
6. Tombinambous à la poulette, garnis de ris de veau grillés.
7. Petits pâtés { a l'espagnole. / aux huîtres. / aux écrevisses.
8. Côtelettes de mouton à la Soubise.
9. Petites timbales en ragoût fin.
10. Blanquettes de dindonneaux, garnies de croquettes.
11. Salmis { de bécasses / de bécassines } aux truffes.
12. Croquettes à la financière, à l'écarlate.
13. Sautés de poussins { aux champignons. / à la chevalière.
14. Gratins de bécasses aux truffes.
15. Tendrons de veau glacés aux champignons.
16. Escalopes { de grives en bordures de riz. / de levrauts au fumet. / de bécassines aux truffes.
17. Croquettes à la royale.
18. Grenades { de poulets aux champignons. / de faisans et de bécasses au fumet.
19. Filets de faisans au vin de Champagne.
20. Vole-au-vent { à la Nesle. / à la Bellevue. / en ragoût melé. / à la financière.
21. Filets de poulets { à la reine. / à la Méringo.
22. „ „ „ en sauté à la Chipolata.
23. Fruits séchés aux quenelles de pain blanc, garnis de petits lards.
24. Filets de poulets { à la chevaliere. / aux crêtes de coqs en blanquette.
25. Tourte de godiveau aux fines herbes.
26. Gratin { de canards sauvages / de gibier / de grives } aux truffes.
27. Filets de chapons { au macaroni à l'italienne. / à la Sargus.
28. Purées de volaille à la reine, garnies de petites bouchées.
29. Palais de boeuf en attereau glacé, sauce au vin de Madère.
30. Côtelettes { de veau sautées et panées aux fines herbes. / à la Dreux.
31. Filets de boeuf { à la Méringo. / a la Montglas.

32. Croquettes aux truffes / à l'écarlate — à la Béchameil.
33. Filets de poulets à la Mazérine. / à la royale.
34. Vole-au-vent au suprême — à la Bellevue. / à la financière — à la Toulouse.
35. Rissoles à la royale / en salpicon / à l'écarlate — à la parisienne.
36. Filets de chapons aux huîtres.
37. Ris de veau piqués glacés au suprême à la Pompadour. / à la monarque. / à la St.-Cloud. / à la financière.
38. Salmis de perdreaux aux croûtons. / de bécasses au gratin.
39. Hâtelettes aux huîtres.
40. Emincée de volaille au suprême / de chapons à la turque / à la Nesle aux huîtres — de filets de bécasses en bordure.
41. Timbales de macaroni à la milanaise. / à la Toulouse aux écrevisses.
42. Epigramme d'agneau aux pointes d'asperges.
43. Blanquettes de ris de veau à l'estragon. / de chapons aux huîtres. / de volaille à la polonaise.
44. Foies gras à la financière.
45. Boudins de volaille à la troyenne. / au suprême.
46. Grenades de coqs de bruyère aux truffes / de lièvres aux truffes / de veau aux champignons — de poulets à la cardinal.
47. Croquettes à la Béchameil aux champignons. / de faisans à la milanaise.
48. Sautés de chapons aux truffes / „ de volaille aux champignons — en chevalière.
49. Purée de gibier au bordure de riz.
50. Fritures à la royale.
51. Filets de canards à la bigarade.
52. Canards glacés, sauce d'olives.
53. Panis de volaille aux huîtres.
54. Petites bouchées, garnies de laitance de carpes à la Béchameil.
55. Purée de gibier, garnie d'oeufs de vanneau.
56. Côtelettes à la Condé / d'agneau à la jardinière / de moutons en sauté, garnies de petites pommes de terre frites — de chevreuil. / à l'italienne.
57. Maré de chapons à l'arlequinade.
58. Blanquettes de dindons, garnies de croquettes. / „ d'agneau à l'estragon, garnies de tendrons glacés.
59. Turban de filets de coq de bruyère à l'essence.
60. Quenelles de volaille à la financière. / au suprême.

61. Croquettes
    - de volaille à la Béchameil.
    - en pommes à la Béchameil.
62. Casserolles
    - de riz à la polonaise, garnies d'oeufs.
    - de riz à la cardinal.
    - de riz à l'ancienne.
    - de riz à la milanaise.
63. Filets de poussins
    - à la Bellevue.
    - à la reine
64. Côtelettes de mouton
    - glacées aux concombres.
    - à la Soubise.
65. Côtelettes de pigeons
    - à la maréchale.
    - à la financière.
66. Macaroni à l'italienne au fromage de parmesan.
67. Chapons en ballon à la Macédoine, ou à l'ancienne.
68. Vole-au-vent
    - en salpicon.
    - à la Toulouse.
    - aux huîtres.
    - à la financière.
69. Bouchées à la Mazérine.
70. Poupiettes
    - de veau piquées et glacées aux truffes.
    - de palais de boeuf à l'essence aux truffes.
71. Fricassée de poussins
    - à la vénitienne.
    - en timbale.
72. Grenadins
    - à la financière.
    - de veau
        - en blanquette de concombres.
        - en truffes.
73. Boudins à la Richelieu aux champignons.
74. Bordure de riz
    - au suprême.
    - à la Toulouse.
75. Petits pâtés
    - à la financière.
    - aux huîtres.
76. Croquettes
    - à la royale.
    - à la poulette.
    - à l'ancienne.
77. Filets de poulets
    - aux fines herbes.
    - à la reine.
78. Timbales
    - de macaroni à la milanaise.
    - à la Nesle aux huîtres.
79. Pâtés à la tortue.
80. Homards au gratin.
81. Filets de volaille
    - à la Méringo.
    - à la Périgueux.
    - à la Bellevue.
82. Turban aux quenelles de volaille
    - sauce veloutée.
    - sauce suprême.
83. Casserolles de riz à la reine, garnies d'hâtelettes à la Villeroi.
84. Chartreuse à la parisienne.
85. Boudins à la Richelieu
    - en demi-glace.
    - aux huîtres.
86. Sauté de poulets
    - à la vénitienne
    - au suprême
    - à la Bellevue

    à la Nesle.

87. Saucisses grillées.
88. Truffes à la bourgogne.
89. Pâtés chauds
    - aux fines herbes.
    - à la financière.
    - de ris de veau à la milanaise.
90. Coquilles aux huîtres gratinées.
91. Sautés de
    - levrauts aux truffes.
    - bécassines aux truffes.
92. Turbans de levrauts aux truffes.
93. Chapons à la Chipolata.
94. Perdreaux en salmis aux truffes.
95. Gâteau de gibier aux truffes.
96. Pâtés chauds dressés à la financière.
97. Sauté de bécasses
    - aux truffes.
    - au vin de Champagne.
98. Purée de
    - gibier, garnie d'oeufs pochés.
    - dindons, garnie de petites bouchées.
99. Huîtres
    - à la Villeroi.
    - à la chevalière.
100. Filets de chapons
    - à la Conti aux huîtres.
    - à l'Orléans.
101. Pains de gibier à l'essence aux truffes.
102. Blanquettes de chaponneaux aux quenelles de pommes de terre.
103. Tête de veau à l'américaine.
104. Gratin
    - de bécassines, sauce au fumet.
    - de grives au fumet, ou en caisses aux truffes.
    - de palais de boeuf, sauce aux truffes.
105. Noisettes de veau à la Toulouse.
106. Croquettes
    - à la royale.
    - de bécasses à l'espagnole.
    - à l'écarlate.
107. Poupiettes de veau glacées aux navets vierge.
108. Filets de pigeons aux concombres.
109. Ris de veau
    - à la monarque.
    - à la Pompadour.
    - piqués, glacés aux pointes d'asperges.
110. Turbans de gibier
    - au fumet.
    - aux truffes.
111. Sautés de poussins aux champignons.
112. Bordures
    - de riz à la reine.
    - à la crême double.
113. Rissoles
    - à la royale.
    - à l'écarlate.
114. Filets de faisans en sauté au vin de Champagne.
115. Poulets en poupiettes aux champignons.
116. Fricassée de poulets aux quenelles de pommes de terre.
117. Pâtés chauds dressés de mouton à l'anglaise.
118. Souflés de poulets à la Toulouse.
119. Pigeons
    - à la maréchale.
    - à la monarque.
120. Filets de pigeons en sauté aux truffes.
121. Sarcelles en salmis aux champignons.

122. Canetons à la Montglas / à la Nesle / à l'allemande de poulets à la financière.
123. Petits poulets à l'italienne.
124. Escalopes de chapons à la Modène.
de mouton à la Singarat en ragoût de concombres.
125. Pâtés chauds de beef-steaks / de pigeons à l'anglaise / de ris de veau à la milanaise à l'ancienne.
126. Pâtés à la sicilienne.
127. Croustades de palais de boeuf à l'italienne.
128. Salmis de poulets de bruyère aux truffes.
129. Pâtés à la Montglas aux fines herbes à l'estragon.
cardinal à la Toulouse à la viennaise.
130. Filets de poulets / de perdreaux à la Bellevue aux champignons à la Périgueux.
à la Méringo à la Mazérine à la chevalière.
à la financière à la royale à l'allemande.
131. Fritures à l'espagnole à la reine, à la turque.
à la Orly en demi-espagnole.
132. Homards au gratin à la Béchameil.
à la cardinal.
133. Filets de concombres, garnis de grenadins de veau piqués glacés.
134. Goubelins de gibier, sauce au vin de Madère.
135. Ris de veau à la monarque.
à la St.-Cloud.
136. Boudins à la reine au consommé fort.
137. Timbale de macaroni à la milanaise, garnie de filets de perdreaux.
138. Filets mignons de gibier à la financière.
139. Attereau de gibier, sauce fumée.
140. Filets de canetons en gratin.
glacés aux concombres.
141. Langues de mouton au gratin, sauce reduite.
142. Côtelettes de ris de veau bigarrées aux petits pois à la française.
143. „ de pigeons à la maréchale, sauce aux truffes.
144. Poussins à la ravigote.
à la Méringo.
145. Sauté de poulets à la Toulouse.
146. Côtelettes d'agneau à la Conti.
147. Noix de veau en couronne aux champignons.
148. Filets de canetons à la bigarade.
de canards sauce d'olives.
149. Palais de boeuf en gratin aux truffes.
150. Ballons d'agneau aux concombres.
151. Ris de veau à la Macédoine.
152. Pommes de terre croquantes frites.
153. Fricandeaux de veau piqués glacés aux truffes.
154. Epigramme d'agneau à la Chipolata.
Conti à l'espagnole.
à la nivernoise.
155. Petits gratins d'alouettes en caisses.
156. Tendrons de veau aux champignons.
157. Boudins de poissons aux huîtres.
158. Pâté chaud de mauviettes en gratin aux huîtres.

159. Chapons en ballon à la Toulouse.
160. Emincé de poulets en croustade à la nivernoise.
161. Balotins de chapons à la Macédoine de légumes.
162. Filets de levrauts {à la monceau. / à la maréchale.}
163. Gratins de perdreaux aux truffes.
164. Surtout de perdreaux aux truffes.
165. Ris d'agneau à la reine en bordure de riz.
166. Mignons de gibier à la financière.
167. Timbale à la Toulouse.
168. Tartelettes, garnies de homards.
169. Côtelettes de veau sautées et panées, sauce d'olives.
170. Croustades à la marinière aux huîtres.
171. Macaroni gratinés au fromage de parmesan, garnis d'anguilles fumées grillées.
172. Huîtres à la Villeroi.
173. Filets de chapons à la Conti aux huîtres.
174. Côtelettes de chevreuil, sauce à la tomate.
175. Petits pâtés à la cardinal.
176. Rissoles {en salpicon aux truffes. / au parmesan.}
177. Macaroni d'Italie au chasseur.
178. Filets de volaille {à la Villeroi. / à la Bellevue.}
179. Croustades de bécassines au chasseur.
180. Croustades à la Toulouse.
181. Escalopes de gibier, garnies de bordure de riz.
182. Côtelettes de veau à la St.-Cloud.
183. Salmis de canards sauvages aux croûtons.
184. Salmis de pigeons.
185. Boudins au sang de tortue, sauce glacée.
186. Fritures de ris de veau à la Villeroi.
187. Soufflé de volaille au suprême.
188. Sauté de poussins {aux écrevisses. / à la Toulouse.}
189. Poitrine d'agneau au naturel.
190. Tendrons de veau à la gelée.
191. Gâteau de gibier aux truffes.
192. Timbales de volaille à la française.
193. Pigeons à la cuillère {aux écrevisses. / aux truffes.}
194. Côte de boeuf glacée aux sept racines.
195. „ „ „ au vin de Madère.
196. „ „ „ à l'espagnole.
197. „ „ „ garnie d'une macédoine.
198. „ „ „ glacée à l'italienne (aux macaroni).
199. Filet de boeuf piqué glacé.
200. „ „ „ au vin de Madère.
201. „ „ „ garni de macaroni à l'italienne.
202. Beef-steaks à l'anglaise.
203. „ à la maître-d'hôtel.
204. „ au beurre d'anchois.
205. „ aux fines herbes.

206. Beef-steaks, sauce aux tomates.
207. „ sautés dans leur glace.
208. „ sauce à la poivrade.
209. „ panés à l'allemande.
210. Blanquette de palais de boeuf.
211. „ aux concombres.
212. Attereaux de palais de boeuf.
213. Orly de palais de boeuf.
214. Palais de boeuf en papillotes et en cornets.
215. „ „ „ en caisse à la Béchameil.
216. „ „ „ à l'écarlate à la Pompadour.
217. Carré de veau à la Béchameil.
218. „ „ „ à la Périgueux.
219. „ „ „ à la Monglas.
220. „ „ „ à la Guéménée.
221. „ „ „ à la Singarat.
222. „ „ „ à la peau de goret glacée.
223. „ „ „ en papillotes aux fines herbes.
224. „ „ „ à la broche, garni de laitues farcies.
225. Côtelettes à la Dreux-Brézé.
226. „ panées à l'allemande.
227. „ à la Singarat.
228. „ glacées à la Macédoine.
229. „ glacées à la nivernoise.
230. „ glacées à l'écarlate.
231. „ sautées aux fines herbes.
232. „ en papillotes aux mousserons.
233. Noix de veau en demi-deuil.
234. „ „ „ en surprise à la financière.
235. „ „ „ à la Périgueux.
236. „ „ „ en papillotes aux fines herbes.
237. „ „ „ à la Singarat, purée de champignons.
238. „ „ „ à la Monglas.
239. Blanquette de veau à la poulette.
240. „ „ „ aux truffes de France.
241. „ „ „ aux petits pois nouveaux.
242. Poitrine de veau aux fines herbes en papillotes.
243. „ „ „ à la lyonnaise.
244. „ „ „ à la Soubise.
245. Tête de veau à la financière.
246. Marinade de tête de veau.
247. „ à la Sainte-Ménéhould.
248. „ à la poulette.
249. „ sauce aux tomates.
250. Oreilles de veau en menus-droits.
251. „ „ „ à la dauphine.
252. „ „ „ à la Villeroi.
253. „ „ „ à la ravigote.
254. „ „ „ sauce aux tomates.
255. „ „ „ à l'aspic chaud.
256. „ „ „ à la financière.
257. „ „ „ à la tortue.
258. Cervelles de veau au suprême.

259. Cervelles de veau en matelote.
260. „ „ „ à la ravigote.
261. „ „ „ à l'ivoire, sauce aux tomates.
262. „ „ „ à la Béchameil.
263. „ „ „ à l'allemande.
264. „ „ „ à la remoulade.
265. Marinade de cervelles de veau.
266. Cervelles panées à l'allemande.
267. „ „ à la Sainte-Ménéhould.
268. Noisettes de veau glacées à la chicorée ou à l'oseille.
269. „ „ „ à la Macédoine.
270. „ „ „ aux pointes d'asperges.
271. „ „ „ à la Soubise
272. „ „ „ à la purée de champignons.
273. „ „ „ aux laitues.
274. „ „ „ à la nivernoise.
275. „ „ „ à la financière.
276. „ „ „ à la purée de pommes de terre.
277. „ „ „ en papillotes.
278. Ris de veau piqués à la purée d'oseille.
279. „ „ „ à la chicorée.
280. „ „ „ à la purée aux champignons.
281. „ „ „ garnis de pointes d'asperges.
282. „ „ „ aux truffes de Périgueux.
283. „ „ „ à la nivernoise.
284. Epigramme de ris de veau.
285. Marinade de ris de veau.
286. Papillotes de lapereaux aux fines herbes.
287. Gratin de lapereaux à la turque.
288. Turban de filets de lapereaux.
289. Grenade de filets de lapereaux.
290. Filets de lapereaux en turban.
291. Filets de levrauts en lorgnette.
292. Filets de lapereaux panés à l'allemande.
293. Filets de levrauts à la Sainte-Ménéhould.
294. Orly de filets de levrauts.
295. Emincé de gibier au fumet.
296. Filets de levrauts sautés au sang.
297. Filets de levrauts piqués glacés, garnis d'une escalope.
298. Escalope de levrauts liée au sang.
299. „ „ „ aux truffes de Piémont.
300. „ „ „ à l'italienne, les petits filets à la Orly.
301. Papillotes de levrauts aux fines herbes.
302. Filets de levrauts piqués marinés, sauce poivrade.
303. „ „ „ à l'écarlate, sauce aux tomates.
304. Escalope de filets de chevreuil à l'italienne.
305. Filets de chevreuil à la maréchale.
306. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould.
307. Sauté de chevreuil à la Périgueux.
308. „ „ „ au vin de Champagne.
309. Caisse de foies gras à l'espagnole.
310. „ „ „ „ à la Périgueux.
311. Matelote de foies gras au vin de Madère

14*

312. Orly de foies gras.
313. Gratin de foies gras.
314. Pain de foies gras à la Toulouse.
315. „ „ „ „ à la Périgueux.
316. Pain de volaille à la turque.
317. „ „ „ jaspé de queues d'écrevisses.
318. „ „ „ à la Toulouse.
319. „ „ „ à la Périgueux.
320. Quenelles de volaille au consommé.
321. „ „ „ à l'essence.
322. „ „ „ à la Béchameil.
323. „ „ „ au beurre d'écrevisses.
324. „ „ „ à la Périgueux.
325. „ „ „ à la Villeroi.
326. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould.
327. „ en côtelettes à la Villeroi.
328. „ „ „ panées à l'allemande, sauce aux tomates.
329. Boudin au beurre d'écrevisses.
330. „ à la Périgueux.
331. „ à la Pompadour.
332. „ à la Villeroi.
333. Chartreuse printanière.
334. „ à la Mauconseil.
335. „ à la paysanne.
336. „ à la minime.
337. „ au chasseur.
338. „ à la parisienne en cylindre.
339. Petites chartreuses à la française.
340. Croustades en surprise à la purée de gibier.
341. „ à la reine.
342. „ à la Monglas.
343. Croustade, garnie d'une escalope de levrauts au sang.
344. „ garnie d'un salmis de perdreaux aux truffes.
345. „ garnie d'un salmis de faisan au vin de Champagne.
346. „ garnie d'un salmis de bécasses au fumet de gibier.
347. „ garnie d'un salmis de grives aux champignons.
348. „ garnie d'une blanquette de poularde à la Périgueux.
349. „ aux concombres.
350. „ de cailles au gratin.
351. „ de grives aux fines herbes.
352. „ de mauviettes au gratin et aux truffes.
353. Petites croustades de pain, garnies de grives au gratin.
354. „ „ „ „ garnies de mauviettes aux fines herbes.
355. Timbale de nouilles à la reine.
356. „ à la purée de volaille.
357. „ à la polonaise.
358. „ garnie d'un hachis de gibier à l'espagnole.
359. „ garnie d'une financière.
360. „ garnie d'une blanquette de volaille aux truffes.
361. „ garnie d'un Cari à l'indienne.
362. „ garnie d'une purée de gibier.
363. „ garnie à la Monglas.
364. „ garnie à la Toulouse.

365. Timbale, garnie d'une escalope de filets de mauviettes.
366. Casserolle au riz à la reine.
367. „ „ „ à la Berry.
368. „ „ „ au chasseur.
369. „ „ „ à la Toulouse.
370. „ „ „ à la financière.
371. „ „ „ à la Nesle.
372. „ „ „ garnie d'une escalope de levrauts liée au sang.
373. „ „ „ garnie d'une blanquette de palais de boeuf.
374. „ „ „ garnie d'un salmis de gibier au fumet.
375. „ „ „ à l'indienne.
376. „ „ „ à l'ancienne mode.
377. „ „ „ de bonne morue.
378. „ „ „ garnie d'une blanquette de filets de soles.
379. „ „ „ garnie d'une escalope de saumon aux fines herbes.
380. „ „ „ d'une blanquette de turbot à la Béchameil.
381. Bordure de riz, garnie de ris de veau à la chicorée.
382. „ „ „ garnie de ris de veau au céleri.
383. „ „ „ garnie d'une blanquette de volaille aux concombres.
384. „ „ „ aux truffes de France.
385. „ „ „ garnie d'un salmis de bécasses à la bourguignonne.
386. „ „ „ garnie d'un salmis de pluviers au fumet.
387. „ „ „ garnie d'un salmis de perdreaux rouges au vin de Bordeaux.
388. „ „ „ garnie d'un salmis de faisan au vin de Champagne.
389. „ „ „ garnie d'un ragoût à la Toulouse.
390. „ „ „ garnie d'un ragoût à la financière.
391. „ „ „ garnie d'un hachis de gibier à la turque.
392. „ „ „ garnie d'une purée de gibier à la polonaise.
393. „ „ „ garnie d'une blanquette de turbot à la Béchameil.
394. „ „ „ garnie de filets de soles à la vénitienne.
395. „ „ „ garnie d'une escalope de saumon aux truffes.
396. „ „ „ garnie de filets de perches à la Béchameil au maigre.
397. Pâté chaud de faisans aux truffes.
398. „ „ de bécassines à l'espagnole.
399. „ „ de cailles aux champignons.
400. „ „ de jeunes perdreaux au fumet.
401. „ „ de grives à la Périgueux.
402. „ „ garni à la Monglas.
403. „ „ garni au chasseur.
404. „ „ garni de palais de boeuf farcis.
405. „ „ garni de ris d'agneau aux fines herbes.
406. „ „ garni de godiveau à la ciboulette.
407. „ „ garni de quenelles de volaille aux truffes.
408. „ „ garni de quenelles de gibier aux champignons.
409. „ „ de faisans aux fines herbes.
410. „ „ de saumon aux truffes.
411. „ „ de filets de soles en attereaux.
412. „ „ de filets de merlans à la bourguignonne.
413. „ „ d'une escalope d'esturgeon au vin de Madère.
414. „ „ à la marinière.
415. „ „ de légumes à la moderne.
416. Petits pâtés, garnis de foies gras à la Périgueux.

417. Petits pâtés, garnis d'un émincé de volaille à la Béchameil.
418. „ „ garnis d'une escalope de mauviettes à l'espagnole.
419. „ „ garnis d'un hachis de gibier à la turque.
420. „ „ garnis d'une purée de volaille à la polonaise.
421. „ „ garnis d'une blanquette de turbot à la Béchameil.
422. „ „ garnis de filets de soles, de saumon, ou de perches.
423. Timbale de macaroni au chasseur.
424. „ de macaroni à la marinière.
425. „ de macaroni à la financière.
426. „ garnie de nouilles à la blanquette de volaille.
427. „ de lasaignes au fumet de gibier.
428. „ garnie d'un ragoût à la financière.
429. „ de pigeons innocents aux truffes.
430. „ de gibier aux fines herbes.
431. „ à la parisienne.
432. „ à l'indienne.
433. „ garnie de turbot à la Béchameil.
434. „ garnie de saumon aux fines herbes.
435. „ garnie de filets de merlans en attereaux.
436. „ garnie de filets de soles aux truffes.
437. Vole-au-vent de macaroni à la milanaise.
438. „ „ de quenelles de volaille à l'allemande.
439. „ „ de quenelles de gibier à l'espagnole.
440. „ „ de quenelles de faisan à la Béchameil.
441. „ „ d'une blanquette de volaille aux truffes.
442. „ „ d'une escalope de gibier.
443. „ „ de bonne morue à la Béchameil.
444. „ „ d'une blanquette de turbot.
445. „ „ d'une escalope de saumon aux fines herbes.
446. Petits vole-au-vent à la Béchameil.
447. „ „ „ à la purée de volaille.
448. „ „ „ à la purée de gibier.
449. „ „ „ à la marinière.
450. „ „ „ à la Monglas.
451. Tourte d'entrée à l'ancienne mode.
452. „ de godiveau de volaille.
453. „ de godiveau de gibier aux truffes de France.
454. „ de godiveau de poisson aux fines herbes.
455. „ garnie au chasseur.
456. „ de ris d'agneau aux truffes.
457. „ de jeunes perdreaux au fumet.
458. „ de saumon aux fines herbes.
459. „ d'esturgeon au vin de Madère.
460. „ de filets de soles roulés et farcis.
461. „ de filets de merlans en attereau.
462. „ à la marinière.
463. Petits pâtés au verjus.
464. „ „ aux rognons de coq.
465. „ „ à l'écarlate.
466. „ „ de filets de mauviettes.
467. „ „ maigres de laitances de carpes.
468. „ „ de queues de crevettes.
469. „ „ aux anchois à la provençale.

470. Petits pâtés à la Mazarine.
471. Rissoles à la russe, au saumon fumé.
472. Ris de veau panés à l'allemande.
473. „ „ „ à la d'Artois.
474. „ „ „ en papillotes.
475. Escalope de ris de veau aux fines herbes et en caisse.
476. Filets de veau à la Macédoine.
477. „ „ „ à la chicorée.
478. „ „ „ à l'oseille.
479. „ „ „ aux concombres.
480. „ „ „ à la Mongolfier.
481. Tendrons de veau à l'allemande.
482. „ „ „ à la Villeroi.
483. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould.
484. „ „ „ glacés à la Macédoine.
485. „ „ „ glacés aux concombres.
486. „ „ „ glacés aux laitues.
487. „ „ „ aux pointes d'asperges.
488. „ „ „ glacés à la chicorée.
489. „ „ „ glacés à l'oseille.
490. „ „ „ à la Toulouse.
491. „ „ „ à la financière.
492. „ „ „ à la Chipolata.
493. Selle de mouton glacée.
494. „ „ „ à l'allemande.
495. „ „ „ à la purée d'oseille.
496. „ „ „ à la Macédoine.
497. „ „ „ à la chicorée.
498. Carbonades de mouton à la purée de céleri.
499. „ „ „ à la purée de champignons.
500. „ „ „ à la purée de pommes de terre.
501. „ „ „ à l'oseille ou à la chicorée.
502. „ „ „ à la brétonne.
503. „ „ „ à la nivernoise.
504. „ „ „ à la Macédoine.
505. „ „ „ aux pointes d'asperges à la Choisy.
506. Filets de mouton glacés marinés, sauce au chevreuil.
507. „ „ „ sautés à l'écarlate, sauce aux tomates.
508. „ „ „ sautés à l'anglaise (petites pommes de terre tournées).
509. Escalope de filets de mouton aux fines herbes, demi-espagnole.
510. Turban de filets de mouton, garni d'une financière.
511. Filets de mouton, panés à l'allemande.
512. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould.
513. „ „ „ grillés et garnis d'une macédoine ou d'une nivernoise.
514. Emincé de mouton à la Clermont.
515. Côtelettes de mouton sautées glacées.
516. „ „ „ sautées à la nivernoise.
517. „ „ „ sautées à la Macédoine.
518. „ „ „ sautées aux pointes d'asperges.
519. „ „ „ sautées aux laitues.
520. „ „ „ sautées à la purée de pommes de terre.
521. „ „ „ sautées à la chicorée.

522. Côtelettes de mouton à l'oseille.
523. „ „ „ au céleri à la française.
524. „ „ „ à la Singarat.
525. „ „ „ à l'anglaise.
526. „ „ „ panées à l'allemande.
527. „ „ „ panées grillées.
528. „ „ „ sautées à la minute, sauce aux tomates.
529. Langues de mouton à la bretonne.
530. „ „ „ à l'écarlate, sauce aux tomates.
531. „ „ „ à la languedocienne.
532. „ „ „ à l'espagnole.
533. „ „ „ panées à l'allemande.
534. „ „ „ en cornets.
535. Papillotes de langue de mouton.
536. Marinade de langue de mouton.
537. Orly de langue de mouton.
538. Emincé de langue de mouton aux concombres.
539. „ „ „ „ „ à la Clermont.
540. „ „ „ „ „ à la bretonne.
541. Epigramme de langue de mouton aux pointes d'asperges.
542. „ „ „ „ „ à la Macédoine.
543. Langues de mouton à la gasconne.
544. „ „ „ à la provençale.
545. Carré de porc frais à la broche, sauce aux tomates.
546. „ „ „ „ glacé à la sauce Robert.
547. Côtelettes de porc frais sautées glacées à la lyonnaise.
548. „ „ „ „ panées à l'allemande, sauce poivrade.
549. „ „ „ „ grillées, sauce Robert.
550. „ „ „ „ à la purée de pommes de reinette.
551. Ris d'agneau piqués glacés à la chicorée.
552. „ „ à la Toulouse.
553. „ „ à la financière.
554. „ „ à la Macédoine.
555. „ „ aux concombres.
556. Epigramme de ris d'agneau.
557. „ à la Macédoine.
558. Côtelettes d'agneau piquées.
559. „ „ glacées à la chicorée.
560. „ „ aux petits pois.
561. „ „ sautées au suprême.
562. „ „ à la Toulouse.
563. „ „ à la financière.
564. „ „ à la Macédoine.
565. „ „ aux concombres.
566. „ „ garnies à l'anglaise.
567. „ „ à l'allemande.
568. „ „ à la Villeroi.
569. „ „ à la maréchale.
570. Musette d'agneau à la mode champêtre.
571. Epaule d'agneau à la maître-d'hôtel.
572. Oreilles d'agneau en menus-droits à la ravigote.
573. „ „ à la tortue.
574. „ „ à la Toulouse.

575. Oreilles d'agneau à la dauphine.
576. „ „ à la Villeroi.
577. „ „ au gratin.
578. Croquettes de riz garnies d'un salpicon.
579. „ de foies gras au suprême.
580. „ de palais de boeuf à l'allemande.
581. „ de crêtes et de truffes au fumet.
582. „ de blanc-manger (hachis de blanc de poularde).
583. „ d'agneau à la Périgueux.
584. „ aux champignons à l'allemande.
585. „ aux fines herbes.
586. „ de turbot à la Béchameil.
587. „ de soles.
588. „ d'esturgeon.
589. „ de perches.
590. Quenelles de volaille, de gibier, de veau ou de poisson.
591. „ à la Villeroi.
592. „ à l'anglaise.
593. „ à la Orly.
594. „ à la Sainte-Ménéhould.
595. „ panées à l'allemande.
596. Côtelettes de ris d'agneau ou de veau à la Pompadour.
597. Attelets de langue de mouton à l'écarlate.
598. „ au petit lard.
599. „ de blanc de volaille et de truffes à l'allemande.
600. „ de gibier à la Périgueux.
601. „ de crêtes aux truffes.
602. „ de riz au parmesan, garnis de rognons de coq.
603. Belle poularde à l'ivoire.
604. „ „ à la Chevry et à l'essence.
605. „ „ à la ravigote, sauce verte.
606. „ „ à l'estragon et à l'essence.
607. „ „ à la régence.
608. „ „ à la Toulouse.
609. „ „ à la Montmorency.
610. „ „ à la Matignon, sauce aux tomates.
611. „ „ à la Périgord, sauce à la Périgueux.
612. „ „ aux truffes, entrée de broche, sauce à l'italienne.
613. „ „ braisée à la financière.
614. „ „ à l'anglaise, garniture de racines.
615. „ „ en demi-deuil sur un aspic.
616. Chapon au consommé.
617. „ au riz.
618. „ au gros sel.
619. „ à la chevalier.
620. „ à la reine.
621. „ à la Monglas.
622. Poulets nouveaux, sauce aux tomates.
623. „ „ à la Dantzick, sauce aux huitres.
624. „ „ à la tartare, sauce rémoulade.
625. „ „ aux fines herbes et en papillotes.
626. „ „ sautés à la minute, sauce aux tomates.
627. Fricassée de poulets à l'essence de racines.

628. Fricassée de poulets à l'essence de champignons.
629. „ „ „ à la Périgord, sauce à la Périgueux.
630. „ „ „ à la chevalier.
631. „ „ „ à la dauphine.
632. „ „ „ à l'italienne, sauce aux tomates.
633. „ „ „ bigarrée aux écrevisses.
634. „ „ „ à la Villeroi.
635. Cari de poulets à l'indienne.
636. Fritot de poulets, garni d'oeufs frits.
637. „ „ „ pané à l'allemande, sauce poivrade.
638. Marinade de poulets nouveaux.
639. Capilotade de volaille, sauce à l'italienne.
640. Cuisses de volaille en haricots vierge.
641. „ „ „ à la Macédoine.
642. „ „ „ aux pointes d'asperges.
643. Bigarrure de cuisses de volaille, sauce à l'allemande.
644. Cuisses de poulets à la Mirepoix.
645. „ „ „ à la d'Armagnac.
646. „ „ „ à la glace.
647. „ „ „ à la Villeroi.
648. „ „ „ à la Pompadour.
649. Fritot de cuisses de volaille, sauce poivrade.
650. Cuisses de poulets panées à l'allemande, sauce aux tomates.
651. „ „ „ en Cari.
652. „ „ „ braisées, sauce aux écrevisses ou aux crevettes.
653. „ „ „ braisées, sauce à la Périgueux.
654. Cuisses de volaille à la Chevry.
655. Ailerons de dindon au gros sel.
656. „ „ „ à la Mirepoix.
657. „ „ „ aux petits pois.
658. „ „ „ en haricots vierge.
659. „ „ „ à la Macédoine.
660. „ „ „ à la nivernoise.
661. „ „ „ à la chicorée.
662 „ „ „ aux concombres.
663. „ „ „ farcis à la dauphine.
664. „ „ „ à la Toulouse.
665. „ „ „ à la financière.
666. „ „ „ panés à l'allemande.
667. Fritot d'ailerons de poularde.
668. Ailerons en Cari.
669. Blanquette de poularde aux truffes.
670. „ „ „ à la Béchameil.
671. „ „ „ aux concombres.
672. „ „ „ au suprême, garnie de filets mignons piqués glacés.
673. Blanquette, garnie de filets mignons à la Villeroi.
674. „ de filets mignons aux truffes.
675. „ de poularde, les petits filets à l'écarlate.
676. „ de volaille, garnie de filets mignons panés à l'allemande.
677. „ garnie de quenelles à la Villeroi.
678. Epigramme de filets de poularde à la chicorée.
679. „ de poulets à la Macédoine.

680. Epigramme de volaille, garnie de céleri à la française.
681. Sauté de poularde ou de poulets au suprême, les petits filets à la Orly.
682. „ „ „ „ „ „ aux truffes, les petits filets à la Conti.
683. „ „ „ „ „ „ aux concombres.
684. „ „ „ „ „ „ à la Macédoine.
685. „ „ „ „ „ „ à la nivernoise.
686. „ „ „ „ „ „ aux pointes d'asperges.
687. Sauté de poulets gras à la royale ou à l'écarlate.
688. Sauté à la provençale.
689. Sauté à la Conti aux truffes.
690. Filets à la Sainte-Ménéhould.
691. Ailes de poulets panées à l'allemande, sauce aux tomates.
692. Bigarrure de filets de poulets à la Saint-Cloud.
693 Filets de poulets à la Berry.
694. Turban de filets mignons à la Conti aux truffes piqués glacés.
695. Canetons de ferme à la flamande.
696. „ de Rouen en haricots vierge.
697. „ glacés aux racines.
698. „ aux olives farcies.
699. Filets de canetons à la minute au jus d'orange.
700. Sauté de filets de canetons à la bourguignonne.
701. „ „ „ „ „ au vin de Bordeaux.
702. Filets de canards sauvages à la Périgueux.
703. „ „ „ à la Sainte-Ménéhould.
704. „ „ „ panés à l'allemande, demi-espagnole.
705. Orly de filets de canards.
706. Filets de canards aux truffes.
707. Sauté de sarcelles à la bourguignonne.
708. „ „ „ au vin de Bordeaux.
709. Cuisses de canetons à la Macédoine.
710. Bigarrure de cuisses de canards à la jardinière.
711. Cuisses de canetons en haricots vierge
712. „ „ „ aux olives.
713. „ „ „ de canards à la Mirepoix.
714. „ „ „ à la Villeroi.
715. „ „ „ braisées à la provençale.
716. „ „ „ aux pointes d'asperges.
717. Sauté de faisan à la royale.
718. „ „ „ aux truffes et au suprême.
719. Faisans aux truffes à la Périgueux.
720. Salmis de faisan au vin de Bordeaux.
721. „ „ „ à la bourguignonne.
722. Pigeons innocents à la cuillère, sauce à l'allemande.
723. „ „ au beurre d'écrevisses.
724. „ „ Gauthier en homards, sauce aux crevettes.
725. „ „ à la Singarat.
726. „ „ à la Toulouse.
727. „ „ à la Macédoine.
728. „ „ à la nivernoise.
729. „ „ aux petits pois.
730. Sauté de pigeons au sang.
731. „ „ „ à la Périgueux aux truffes.
732. Orly de filets de pigeons.

733. Filets de pigeons à la Sainte-Ménéhould.
734. Ailes de pigeons à l'anglaise.
735. „ „ „ panées à l'allemande.
736. Papillotes de pigeons aux fines herbes.
737. Cailles au gratin demi-espagnole.
738. „ „ „ aux petits pois.
739. „ „ „ à la Mirepoix, sauce à l'italienne.
740. „ „ „ à la financière.
741. „ „ „ à la Toulouse.
742. „ „ „ aux pointes d'asperges.
743. „ „ „ à la Macédoine.
744. „ „ „ à la jardinière.
745. „ „ „ aux fines herbes et en caisse.
746. Sauté de cailles au suprême.
747. Ailes de cailles sautées aux truffes.
748. Orly de filets de cailles.
749. Salmis de cailles au vin de Bordeaux.
750. Papillotes de jeunes perdreaux aux fines herbes et au laurier.
751. Perdreaux à la Périgord, entrée de broche.
752. „ à la Monglas.
753. Salmis de perdreaux rouges à la bourguignonne.
754. „ „ „ „ au fumet et au vin de Champagne.
755. „ „ „ „ au vin de Bordeaux.
756. „ „ „ „ aux truffes, sauce à la Périgueux.
757. Côtelettes de perdreaux à la maréchale.
758. Filets de perdreaux à la Sainte-Ménéhould.
759. „ „ „ à la westphalienne.
760. Sauté de perdreaux rouges à la Toulouse.
761. „ „ „ „ à la bourguignonne.
762. Epigramme de filets de perdreaux aux pointes d'asperges.
763. Orly de filets de perdreaux rouges.
764. Hachis de perdreaux à la polonaise.
765. „ „ „ à la turque.
766. Papillotes de bécassines aux fines herbes.
767. Salmis de bécasses au fumet et au vin de Champagne.
768. „ „ „ au vin de Bordeaux.
769. „ „ „ à la bourguignonne.
770. Sauté de bécasses à l'allemande.
771. „ „ „ au suprême.
772. Caisse de lapereaux aux fines herbes.
773. Lapereaux de garenne sautés aux fines herbes.
774. Gibelotte de lapereaux à la bourguignonne.
775. „ „ „ au vin de Bordeaux.
776. „ „ „ au chasseur.
777. Escalope de lapereaux à l'allemande.
778. Escalope de filets de lapereaux à la vénitienne.
779. „ „ „ „ „ aux truffes garnie d'une escalope.
780. „ „ „ „ „ piqués glacés à la financière.
781. Truffes à l'italienne.
782. „ à l'espagnole.
783. „ à la Périgueux.
784. „ en croustade.
785. „ en caisse.

786. Tourte de truffes à l'ancienne.
787. Truffes à la cendre.
788. „ à la serviette.
789. „ au vin de Champagne.
790. Petites bouchées de ris de veau à la Béchameil.
791. Filets de volaille au suprême aux truffes.
792. Ris de veau à la financière.
793. Blanquette de filets de poulets aux huîtres en bordure de riz à la turque.
794. Sauté de bécassines au chasseur.
795. Salmis de perdreaux, garni d'oeufs pochés.
796. Vole-au-vent de ris de veau à la Toulouse.
797. Filets de poulets aux huîtres en bordure de riz à la turque.
798. Timbales de macaroni à la milanaise.
799. Sauté de levrauts à la purée de gibier.
800. Escalopes de lapereaux en bordure de nouilles.
801. Turbans de filets de poulets aux champignons.
802. Macaroni d'Italie à l'espagnole en timbales.
803. Epigramme d'agneau à la purée de champignons.
804. Pâté chaud au gaudiveau à l'ancienne.
805. Vole-au-vent à la financière.
806. Côtelettes de mouton braisées à la purée de marrons.
807. Quenelles de volaille à la Talleyrand.
808. Blanquette de chapons en bordure de riz à la turque aux truffes.
809. Timbales de ris de veau à l'espagnole.
810. Filets de poulets de Hambourg à la Méringo.
811. Croquets à la Duxelles.
812. Ris de veau piqués glacés à la Toulouse.
813. Côtelettes de mouton braisées a la purée de haricots blancs.
814. Sauté de perdreaux aux truffes.
815. Rissoles de ris de veau aux fines herbes.
816. Purée de perdreaux, garnie de petites bouchées.
817. Emincé de chapons aux oeufs pochés en bordure de riz.

Légumes.

1. Asperges en branches, garnies de jambon salé et de langue de boeuf.
2. Pointes d'asperges et carottes nouvelles, garnies de mignons de veau.
3. Choux rouges, garnis des filets de levrauts à la broche.
4. Petits pois verts et carottes nouvelles, garnies de côtelettes de ris de veau.
5. Pois verts à l'anglaise, garnis de boudin blanc.
6. Epinards, garnis d'omelettes, de langue de boeuf chaude, et de saucisson de porc, ou de boudin blanc.
7. Haricots verts à l'anglaise, garnis de ris de veau bigarrés.
8. Laitue en demi-espagnole, garnie de côtelettes d'agneau glacées.
9. Purée de céleri, garnie de mignons d'agneau.
10. Navets de Prusse aux marrons, garnis de saucisses grillées.
11. Chicorée, garnie de saucisses grillées.

12. Artichauts de Jerusalem, garnis de ris de veau piqués.
13. Salsifis au velouté, garni de côtelettes etc.
14. Cardes à la moëlle en croustades, garnies de langue de chevreuil, de poitrine d'oie etc.
15. Choux-fleurs liés, garnis de côtelettes.
16. Concombres farcis, garnis de côtelettes d'agneau.
17. Choux de mer, garnis de côtelettes de mouton grillées.
18. Haricots verts, garnis d'escalopes de mouton et de harengs.
19. Aubergines à l'anglaise, garnies de jambon fumé, et de langue de boeuf.
20. Macédoine de légumes, garnie de côtelettes de ris de veau.
21. Haricots nains, garnis de boudins blancs.
22. Céleri d'Angleterre à l'espagnole, garni de langue de boeuf fourrée et de saucisson de porc.
23. Laitue en chicorée, garnie d'escalopes de veau glacées.
24. Artichauts à la lyonnaise, garnis de saucisses grillées.
25. Asperges en petits pois et au sucre.
26. Pointes d'asperges au jambon.
27. Grosses pointes d'asperges à la Pompadour.
28. Asperges en branches, sauce hollandaise.
29. „ „ „ sauce au beurre.
30. „ „ „ à l'huile et en croustade.
31. Grosses pointes d'asperges marinées à la Orly.
32. Petits pois à la française.
33. „ „ au sucre.
34. „ „ au petit lard fumé.
35. „ „ à la Cussy.
36. Haricots verts à la bretonne.
37. „ „ à la lyonnaise.
38. „ „ à la poulette.
39. „ „ en salade et en croustade.
40. „ „ frits à la provençale.
41. Artichauts à la provençale.
42. „ à l'italienne.
43. „ à la barigoule.
44. „ en friture.
45. Culs d'artichauts à la Mirepoix.
46. „ „ sauce hollandaise.
47. „ „ sauce au beurre d'écrevisses.
48. „ „ à l'écarlate et sauce aux tomates.
49. „ „ à la bayonnaise.
50. „ „ en salade et à la gelée.
51. „ „ marinés à la Orly.
52. Concombres à la Béchameil.
53. „ en cardes à l'espagnole.
54. „ à la poulette.
55. „ au fumet de gibier.
56. „ farcis, sauce aux tomates.
57. Choux-fleurs, sauce hollandaise.
58. „ sauce au beurre d'anchois.
59. „ à l'italienne.
60. „ au parmesan.

61. Choux-fleurs à la bernoise.
62. „ marinés à la Orly.
63. „ à la ravigote.
64. „ en salade à la gelée.
65. Choux nains et verts au blond de veau.
66. „ „ à la crême.
67. „ „ à l'espagnole.
68. „ „ à la sauce hollandaise.
69. Choux-brocolis rouges au beurre d'écrevisses.
70. Brocolis à l'italienne.
71. „ à l'anglaise.
72. Fèves de marais à la crême.
73. „ „ „ au velouté.
74. „ „ „ à l'espagnole.
75. Purée de fèves aux croûtons frits.
76. Haricots blancs à la maître-d'hôtel.
77. „ „ à la crême.
78. „ „ à la bretonne.
79. Purée de haricots au sucre.
80. Macédoine printanière.
81. „ au velouté dans une croustade.
82. „ à la bayonnaise, ornée de gelée.
83. Navets à l'essence de racines.
84. „ à l'espagnole.
85. „ à la Chartres.
86. „ à la Béchameil.
87. Petites carottes à l'andalousienne.
88. „ „ au velouté.
89. „ „ à la sauce hollandaise.
90. „ „ à la flamande.
91. Cardons au velouté.
92. „ à la Béchameil.
93. „ à l'espagnole.
94. „ au parmesan.
95. Tomates aux fines herbes.
96. „ à la provençale.
97. Champignons à la provençale.
98. Croûte aux champignons au velouté.
99. Emincé de champignons à la Béchameil.
100. Croûte aux morilles.
101. „ aux mousserons et aux truffes blanches d'Italie.
102. Petites pommes de terre tournees, sauce hollandaise.
103. „ „ „ „ à la crême.
104. „ „ „ „ à la bretonne.
105. „ „ „ „ frites au beurre.
106. „ „ „ „ à l'anglaise.
107. „ „ „ „ à la lyonnaise.
108. „ „ „ „ à la maître-d'hôtel.
109. „ „ „ „ à l'espagnole.
110. Purée de pommes de terre (en croustade) à la crême, garnie de petits croûtons.
111. Laitues farcies à l'essence de jambon.

112. Laitues farcies à l'espagnole.
113. „ „ frites.
114. „ „ au velouté.
115. Laitue en chicorée à la Béchameil.
116. „ „ „ en croustade.
117. Chicorée au velouté.
118. „ à la Béchameil et en croustade.
119. „ au jus.
120. „ à l'anglaise.
121. Epinards en croustade.
122. „ à la crème.
123. „ au velouté.
124. „ à l'espagnole.
125. „ à l'anglaise.
126. „ à l'essence de jambon.
127. Céleri en petits pois à la française.
128. Pieds de céleri en cardes à l'essence et à la moëlle.
129. „ „ „ au velouté et à la Béchameil.
130. Aubergines à la provençale.
131. Chicorée étuvée, garnie de côtelettes de veau grillées.
132. Pointes d'asperges en blanquette, garnies d'escalopes de ris de veau à la Villeroi.
133. Petits pois, garnis de mignons de veau glacés.
134. Topinambours en blanquette, garnis d'escalopes de ris de veau à la Villeroi.
135. Cardes à l'espagnole, garnies de langue de boeuf salée et de saumon fumé.

Plats froids.

1. Salade de volaille.
2. Canterbury-Brown.
3. Saumon du Rhin à l'aspic au beurre de Montpellier.
4. Mayonnaises de poussins.
5. Pâtés de faisans en bordure à la gelée.
6. Pâtés de foies gras de Strasbourg à la gelée.
7. Hure de sanglier à l'aspic, sauce à l'orange.
8. Mayonnaise de poissons, garnie de canapés de caviar.
9. Filets de faisans à la Statthalter.
10. Salade à la russe.
11. Pâtés { de perdreaux froids aux truffes. / de faisans froids en gelée. }
12. Cervelles de veau en mayonnaise à l'aspic.
13. Homards en salade.
14. Salade de pointes d'asperges.
15. Saumon en mayonnaise, garni { d'oeufs de vanneau. / de cresson. }
16. Filets de soles à l'aspic en mayonnaise.

17. Chaufroix {de bécasses à l'aspic. / de cervelles de veau à l'estragon.}
18. Saumon du Rhin en salade à la gelée.
19. Salade de homards à la gelée.
20. Mayonnaise de homards / de soles {en pyramide. / au beurre de Montpellier. / aux huîtres à la Bellevue.}
21. Roulade d'anguilles à la provençale.
22. Filets de poularde à la russe à l'aspic.
23. Galantine de dindons à l'aspic.
24. Mayonnaise d'artichauts aux huîtres à la Bellevue.
25. Salade {de poussins, garnie de laitue. / de poissons à la provençale.}
26. Salade {à la tartare, garnie de canapés de caviar. / aux pointes d'asperges, aux queues d'écrevisses.}
27. Saumon du Rhin à la ravigote à l'aspic.
28. Salade à l'italienne.
29. Filets de volaille à la Chantilly à l'aspic.
30. Pain de foies aux pistaches à la gelée.
31. Pâté de bécasses aux truffes.
32. Petits canetons de volaille de Hambourg à la gelée.
33. Galantine de mosaïque au beurre de Montpellier.
34. Aspic de perches à la provençale en ravigote.
35. Homards à la ravigote à l'aspic.
36. Filets de homards à la Chantilly.
37. Galantine de poissons à la Bellevue.
38. Galantine de poulardes à la gelée.
39. „ de perdreaux rouges aux truffes.
40. Faisans en galantine à la parisienne.
41. Salade de poulets à la reine.
42. Mayonnaise de volaille à la gelée.
43. Sauté de poulets en salade à la mayonnaise.
44. „ „ „ à l'écarlate, sauce mayonnaise.
46. „ „ „ aux truffes à la gelée.
45. „ de poularde aux truffes à la mayonnaise.
47. „ „ „ à la Macédoine, sauce mayonnaise.
48. Salmis froid de perdreaux à la gelée.
49. Filets de bécasses aux truffes à la gelée.
50. Chaufroix de poulets à la gelée.
51. „ de poulets aux truffes.
52. Aspic de blanc de volaille, garnie d'une macédoine.
53. „ de crêtes et rognons de coq, garni d'une blanquette de volaille.
54. Petits aspics à la moderne.
55. Attelets de crêtes et rognons à la gelée.
56. „ d'aspics, garnis de blancs de volaille et de truffes.
57. „ garnis de blanc de volaille à l'écarlate.
58. Noix de veau à la gelée.
59. „ „ „ au beurre de Montpellier.
60. „ „ „ au beurre d'écrevisses.
61. „ „ „ à la Périgord.
62. Côtelettes de veau à la gelée.
63. „ à la Bellevue.

64. Cervelles de veau à la gelée.
65. Salade de cervelles de veau.
66. Balotinne d'agneau en galantine à la gelée.
67. Filets de mouton à la gelée.
68. Côtelettes de mouton à la gelée.
69. Langues de mouton à la mayonnaise.
70. „ „ „ au beurre de Montpellier.
71. „ „ „ aux écrevisses.
72. Côte de boeuf à la gelée.
73. Filet de boeuf à la gelée.
74. Croustade de pain, garnie d'une escalope de levrauts.
75. Mayonnaise de filets de soles dans une bordure de gelée.
76. Darne de saumon à la mayonnaise.
77. Truites à la mayonnaise.
78. Perches historiées à la mayonnaise.
79. Galantine d'anguilles en forme de volute.
80. Anguille en galantine à la mayonnaise.
81. Galantine d'anguilles en arcade, au beurre de Provence aux écrevisses.
82. Dinde en galantine à la gelée.
83. Jambon de Bayonne à la gelée.
84. Buisson d'asperges en croustade.
85. Pyramide de salsifis à l'huile.
86. Culs d'artichauts à la mayonnaise.
87. Macédoine à l'huile et en croustade.
88. Culs d'artichauts à la gelée.
89. „ „ à l'écarlate.
90. Salade à la Cussy.
91. Croustade, garnie de choux-fleurs et de haricots verts.
92. Choux-fleurs à la mayonnaise.
93. Buisson de haricots verts à l'huile et en croustade.
94. Salade de homards au laitue à l'aspic.
95. Mayonnaise de homards en bordures à l'aspic.
96. Chaufroix de poulets de Hambourg à l'aspic.
97. Pâté froid de perdreaux aux truffes de France.
98. „ „ de foies gras aux truffes.
99. „ „ de poulardes aux truffes.
100. „ „ de canetons farcis.
101. „ „ de levrauts aux truffes.
102. „ „ de filets de biche aux truffes.
103. „ „ garni d'une noix de boeuf.
104. „ „ au vin de Madère.
105. „ „ de faisans, garnis à l'ancienne.
106. „ „ de jambon de Bayonne.
107. Timbale froide, garnie d'une dinde en galantine aux truffes de France.
108. Pâté froid d'esturgeon aux truffes de Piémont.
109. „ „ „ garni de laitances de carpes, de filets de soles ou de turbot.
110. „ „ d'anguille en galantine.
111. Buisson de petits pâtés à la gelée.
112. „ „ „ „ garnis de cailles aux truffes.
113. „ „ „ „ garnis de bécassines.

114. Buisson de petits pâtés garnis de mauviettes.
115. „ „ „ „ garnis de perdreaux rouges.
116. „ „ „ „ garnis de filets de lapereaux.
117. „ „ „ „ garnis de filets de volaille.
118. „ „ „ „ garnis de foies gras aux truffes.
119. Dinde en galantine sur un socle à la française.
120. Galantine glacée, ornée de gelée.
121. „ à la gendarme, ornée d'attelets.
122. Jambon glacé à la gelée.
123. „ orné de gelée sur un socle.
124. Pain de lièvre glacé sur un socle.
125. „ de foies gras aux truffes, orné de gelée sur un socle.
126. Buisson de truffes au vin de Champagne.
127. „ „ „ sur un socle.
128. „ d'écrevisses d'Ostie.
129. „ de crevettes (sur un socle).
130. Homards.
131. Langoustes.

Rôtis.

1. Filets de chevreuil rôtis à la gelée de groseilles.
2. Chapons rôtis, sauce de pain blanc.
3. Dindons rôtis.
4. Perdreaux rôtis.
5. Faisans rôtis.
6. Levrauts rôtis.
7. Dindonneaux rôtis.
8. Poulets rôtis.
9. Poulardes rôties.
10. Bécassines rôties.
11. Poussins rôtis.
12. Cuissot de marcassin rôti.
13. Canetons rôtis.
14. Coq de bruyère rôti.
15. Grives rôties à la marmelade de pommes.
16. Alouettes de Leipzig.
17. Chaponneaux rôtis.
18. Bécasses rôties.
19. Filet de venaison rôti.
20. Selle de cerf rôtie.
21. Canards rôtis.
22. Poules des bruyère rôties.
23. Venaison rôti.
24. Gélinottes de bois rôties.
25. Chapon gras au cresson.
26. Poularde à la peau de goret.
27. „ à la Loire.
28. „ piquée glacée.

29. Poularde aux truffes.
30. „ bardée.
31. „ au cresson de fontaine, aux montants de fenouil.
32. Dindonneau à la peau de goret et au cresson.
33. „ piqué.
34. Dindon gras non bardé.
35. Poulets piqués.
36. Poulets à la peau de goret.
37. „ bardés au cresson.
38. Pigeons romains bardés.
39. „ „ de volière.
40. „ „ au cresson.
41. Faisans piqués, garnis de cresson.
42. Pintades.
43. Canetons.
44. Sarcelles.
45. Bartavelles.
46. Perdreaux rouges piqués.
47. Perdreaux gris bardés.
48. Cailles de moisson.
49. Cailleteaux d'Ombie.
50. Mauviettes bardées.
51. Pluviers dorés.
52. Rouges-gorges.
53. Bec-figues bardés.
54. Ortolans.
55. Vanneaux au cresson.
56. Merles de Corse.
57. Ramiers bardés.
58. Oiseaux de rivière.
59. Guignards.
60. Lapereaux de garenne.
61. „ bardés.
62. „ piqués glacés.
63. Reins de levrauts.
64. Lièvre bardé de tetine de veau.
65. Quartier de sanglier mariné.
66. „ de chevreuil piqué.
67. „ de daim piqué glacé.
68. „ de mouton en chevreuil.
69. „ d'agneau.
70. Cochon de lait.
71. Marcassin piqué mariné.
72. Grouses rôtis.

Compotes.

1. Compote de poires.
2. ,, de pommes chaudes aux raisins de Corinthe.
3. ,, de prunes liquides.
4. ,, de pommes à la Strélitz.
5. ,, de groseilles vertes, garnie d'oranges en fanchonnette.
6. ,, de cerises.
7. ,, d'oranges.
8. ,, de prunes impériales.
9. ,, de reine-claudes conservées (au vinaigre).
10. ,, de pommes au caramel.
11. ,, de pommes au vin rouge.
12. ,, de mélons.
13. ,, de prunelles.
14. ,, de mirabelles.
15. ,, de pêches.
16. ,, d'abricots.
17. ,, d'ananas.
18. ,, de framboises.
19. ,, de prunes marbrée.
20. ,, de coins.
21. ,, de fraises.
22. ,, de marrons.

Entremets.

1. Crême en glaçon à la Chateaubriand.
2. Charlotte à la milanaise au rum.
3. Bouchées des dames aux abricots.
4. Pommes { froides au riz. / meringuées.
5. Gelée au punch marbrée.
6. Riz à la Malte.
7. Grosses méringues en hérisson à la Chantilly.
8. Fromage bavarois aux macarons glacés.
9. Gelée d'ananas marbrée au vin de Champagne.
10. Gâteaux { brisés. / à la prince royal de Prusse. / de punch aux abricots.
11. Boudins à l'anglaise.
12. Gelée aux fraises.
13. Petites pâtisseries en corbeilles.
14. Boudins { de semoule, sauce au vanille. / de pain blanc au four, sauce aux framboises. / du cabinet.

15. Crème d'oranges au vin du Rhin fouettée.
16. Fanchonnettes
    - au cédrat.
    - au thé.
    - d'amandes.
17. Tartelettes
    - de pêches, garnies de canapés à la Windsor.
    - de fraises glacées.
18. Charlottes
    - russes au marasquin
    - de pommes

    à la savoie.
19. Beignets
    - à la dauphine.
    - en consommé.
20. Crème
    - à la sicilienne.
    - au chocolat.
    - plombière de reine-claudes.
    - d'ananas glacé.
21. Babas chauds au vin de Madère.
22. Timbales
    - de pêches.
    - d'abricots.
    - de framboises.
23. Méringues
    - à la crème
        - de vanille.
        - au marasquin.
    - chantillies au chocolat.
24. Gelée aux cerises.
25. Gâteau de mille-feuilles aux fruits.
26. Oublies à la crème de vanille.
27. Crème
    - à la Ratisbonne au café.
    - au café Moka fouettée.
28. Beignets
    - à l'allemande.
    - au chocolat.
29. Soufflés
    - à la vanille
    - au cédrat

    à la suisse.
30. Blanc-manger
    - au naturel.
    - aux amandes amères.
    - marbré au chocolat.
31. Gelée à la Mirobolanty.
32. Beignets à la couronne.
33. Croquembouche d'oranges.
34. Pannequets aux abricots frits.
35. Crème à l'ananas.
36. Crème au caramel à la sultane.
37. Gâteau à la polonaise, garni de canapés à la Windsor.
38. Mince-pie.
39. Pain
    - d'abricots glacés.
    - aux framboises.
40. Goblins de riz au lait d'amandes.
41. Gâteaux brisés aux fruits.
42. Crème à la Ratisbonne glacée.
43. Omelettes au riz à la vanille.
44. Gâteaux de riz à la vanille aux raisins de Corinthe.
45. Boudins froids
    - à la hollandaise, sauce à la vanille.
    - à la parisienne.
46. d'Artois fourrés aux abricots.

47. Boudins de biscuit.
48. Gelée d'ananas claire.
49. Boudins à la Nesselrode glacés.
50. Gaufres { à la flamande à l'orange. / à l'allemande, ou à la vanille. }
51. Flans d'abricots méringués.
52. Fromage chantilli à la sultane.
53. Blanc-manger au chocolat.
54. Gelée aux framboises claire.
55. Gelée aux citrons { claire. / moussée. }
56. Omelettes à l'anglaise.
57. Boudins { de pain blanc et aux cerises / d'amandes, sauce aux framboises } à la Mazarine.
58. Crême plombière en glaçon.
59. Vole-au-vent à la Chantilly.
60. Poires de riz frites à la vanille.
61. Gelée à la Macédoine.
62. Pain à la paysanne.
63. Crême { à la prussienne / aux fruits à l'allemande } en glaçon.
64. Gelée { aux noyaux / au vin du Rhin / d'oranges de Malaga } { fouettée au punch. / moussée au vin du Rhin. }
65. Gâteau de Savoie.
66. Cannellons d'abricots.
67. Tourtes au punch.
68. Soufflés { aux confitures } à la française. / { aux citrons } à la chinoise.
69. Ramequins au parmesan.
70. Pêches chaudes au riz.
71. Oublies { à la Chantilly. / au marasquin. }
72. Religieuses à la vanille.
73. Gélée { au vin de Champagne / de violettes } à la cardinal.
74. Crême { aux fraises fouettée. / à la Tivoli. }
75. Grosses méringues { à la parisienne. / glacées. }
76. Riz à la Pompadour.
77. Crême { de noix. / d'ananas fouettée. }
78. Mirlitons à la fleur d'orange.
79. Plombière { à la vanille. / aux fraises. }
80. Pain à la Mecca.
81. Boudins { glacés à la française. / d'amandes, sauce aux pommes de rose. }
82. Tartelettes d'abricots en mosaïque.

83. Gâteaux à la Condé, à la sultane, à la Vienne; des dames, napolitains, de pêches; à la Némours, à la polonaise.
84. Gâteaux de prunes à la crême double, glacées.
85. Pain à la duchesse, de pêches glacées.
86. Pommes au riz chaud.
87. Profiteroles au chocolat.
88. Timbales de reine-claudes, de pommes à la parisienne, de pommes nouvelles.
89. d'Artois glacé au gros sucre.
90. Suédoises aux fruits, de poires.
91. Génoises glacées fourrées au rum.
92. Vole-au-vent de pêches à la sultane, de fruits glacés.
93. Pain d'ananas glacé, d'abricots moulés.
94. Canapés à la Windsor.
95. Coupes de pâte d'amandes à la Chateaubriand aux sucre filets.
96. Talmouses chaudes à la crême.
97. Fromage de pistaches au cédrat.
98. Boudins à la diplomate.
99. Biscuit de Savoie à l'ananas en surprise.
100. Condés aux amandes glacées.
101. Nougats aux amandes, aux abricots.
102. Petites dauphines aux abricots.
103. Fromage bavarois aux framboises.
104. Arioles au café Moka, à la vanille.
105. Cannellons à la Vienne.
106. Gelée moussée à la russe.
107. Quartiers d'oranges en gelée.
108. Fondues au parmesan.
109. Boudins glacés à la Chipolata, à la Nesselrode.
110. Petits d'amour.
111. Gâteaux de mille-feuilles, à la marmelade de fraises.
112. Sabayon aux citrons.
113. Bombe au chocolat glacé, à la Ratisbonne.
114. Hollipes à la crême.
115. Petits mars fourrés aux pommes.
116. Charlotte russe à la vanille, aux groseilles.
117. Petits soufflés à la vanille.
118. Crême Gaubert au thé.
119. Talmouse chaude à la crême.
120. Bavaroise d'ananas.

121. Croustades de pâte d'amandes, garnies de crême chaude à la vanille.
122. Biscuit de Savoie en surprise, garni de plombière de pêches.
123. Poupelin d'abricots.
124. Blanc-manger en nids.
125. Flans de poires.
126. Crême { Gaubert au chocolat.
panachée aux pistaches.
127. Morilles à la crême.
128. Oublies à la fleur d'orange.
129. Pêches { gratinées de méringues.
chaudes au riz.
130. Sultane chantillie à la vanille.
131. Boudins à la farine au jus de framboises.
132. Crême plombière au marasquin.
133. Crême veloutée aux citrons.
134. Crême française au thé.
135. Beignets à l'allemande au marmelade de prunes.
136. Beignets à la Orleans.
137. Croquembouche à la Chantilly.
138. Flans de pommes à la portugaise.
139. Gâteaux de Vienne.
140. Crême de macaroni.
141. Biscuit de Savoie glacé.
142. Gaufres à l'allemande.
143. Nouilles à la bavaroise, sauce à la vanille.
144. Gâteaux de Compiègne aux raisins.
145. Manqués au chocolat.
146. Boudins à la française froids.
147. Marguérites aux pistaches.
148. Crême frite au café.
149. Gâteaux à la d'Artois chauds.
150. Petits gâteaux perlés à la gelée de pommes.
151. Gâteau brisé.
152. Blanc-manger aux pistaches.
153. Pommes en pain.
154. Gelée d'épine-vinette.
155. Biscuit aux fraises à la Chantilly.
156. Crême à l'italienne aux macarons.
157. Riz froid à l'ananas.
158. Crême fouettée de bonpournickel.
159. Tourte glacée à l'orange.
160. Flans aux cerises.
161. Flans chauds à la suisse.
162. Soufflé à la fleur d'orange en caisses.
163. Sabayon d'oranges.
164. Plombière d'ananas renversée.
165. Crême brulée, fouettée à la sultane.
166. Gelée en macédoine de fruits.
167. Tourte à la suisse.
168. Pies à l'anglaise { de fraises.
de cerises.
de groseilles.

169. Croquante de pâte d'amandes d'avelines.
170. Fondues au fromage.
171. Cannellons aux fruits.
172. Gâteau de mille-feuilles à la moderne.
173. „ „ „ à la royale.
174. Croquembouche ordinaire.
175. „ à la turque.
176. „ à la parisienne.
177. „ à la royale.
178. Gros nougat à la parisienne.
179. „ „ à la turque.
180. „ „ à la Chantilly.
181. Sultane en surprise.
182. Brioche à la crême de vanille.
183. „ aux raisins de Corinthe.
184. „ au fromage.
185. „ en caisse à la moderne.
186. Baba polonais.
187. Cougloff à l'allemande.
188. Gâteau à la parisienne.
189. „ à la française.
190. „ à la royale.
191. Grande tarte ou flan à la portugaise.
192. „ „ à la suisse.
193. „ „ à la parisienne.
194. „ „ à la milanaise.
195. „ „ à la turque.
196. „ „ de pommes de France.
197. „ „ de marrons du Luc.
198. „ „ de nouilles à la vanille.
199. „ „ de vermicelles au citron.
200. „ „ de crême patissière au chocolat.
201. Grand soufflé au café Moka.
202. „ „ au cacao.
203. „ „ au chocolat.
204. „ „ au thé Hyswin.
205. „ „ au punch.
206. „ „ à la fleur d'orange nouvelle.
207. „ „ à la fleur d'orange pralinée.
208. „ „ au caramel anisé.
209. „ „ aux macarons amers.
210. „ „ aux macarons d'avelines.
211. „ „ aux amandes amères.
212. „ „ aux pistaches.
213. „ „ aux quatre fruits.
214. „ „ au cédrat.
215. „ „ à la crême de menthe.
216. „ „ au parfait-amour.
217. „ „ au marasquin.
218. „ „ aux abricots.
219. „ „ aux fraises.
220. „ „ aux pommes de reinette.

221. Gelée de fleur d'orange nouvelle.
222. „ au vin de Chypre.
223. „ au sirop de vinaigre framboisé.
224. „ de groseilles rouges.
225. „ de quatre fruits.
226. „ de verjus.
227. „ de grenades.
228. „ d'abricots.
229. „ d'orange de Malte.
230. „ d'orange en écorce.
231. „ d'orange à la Bellevue.
232. „ d'orange en ruban.
233. „ d'orange en petits paniers.
234. „ de bigarade.
235. „ de vanille au caramel.
236. „ au café Moka.
237. „ au thé Hyswin.
238. „ d'essence d'angélique verte.
239. „ d'essence de menthe.
240. „ au parfait-amour.
241. „ au punch.
242. „ au zeste d'orange.
243. „ au zeste de cédrat.
244. „ au zeste de bergamote.
245. „ au zeste de bigarade.
246. „ aux quatre zestes.
247. „ au marasquin de Zara.

248. Macédoine de fruits rouges à la gelée de fraises.
249. „ „ „ „ à la gelèe de verjus.
250. „ de prunes à la gelée d'épine-vinette.
251. „ d'orange rouge à la gelée de cédrat.
252. „ (d'hiver) aux fruits à l'eau-de-vie.

253. Gelée fouettée au marasquin.
254. „ „ au jus d'orange.
255. „ „ au jus de cédrat.
256. „ „ au jus de citron.
257. „ „ au jus de groseilles.
258. „ „ au jus de fraises.
259. „ „ au jus de framboises.
260. „ „ au verjus de muscat.

261. Blanc-manger ordinaire.
262. „ au cédrat.
263. „ à la vanille.
264. „ au café Moka.
265. „ aux avelines.
266. „ aux fraises.
267. „ à la crême.

268. Fromage bavarois aux noix vertes.
269. „ „ aux avelines.
270. „ „ aux amandes amères.
271. „ „ aux pistaches.
272. „ „ au parfait-amour.

273. Fromage bavarois à l'essence de menthe.
274. „ „ à l'anis étoilé.
275. „ „ au cacao.
276. „ „ au thé vert.
277. „ „ au caramel.
278. „ „ à la fleur d'orange pralinée.
279. „ „ à la vanille.
280. „ „ aux violettes.
281. „ „ à l'oeillet.
282. „ „ à la fleur d'orange.
283. „ „ aux fraises.
284. „ „ aux groseilles rouges.
285. „ „ aux quatre fruits.
286. „ „ aux abricots.
287. „ „ aux mirabelles.
288. „ „ au melon.
289. „ „ au marasquin.
290. „ „ au punch.
291. Crême française à la fleur d'orange grillée.
292. „ „ aux pistaches.
293. „ „ aux avelines.
294. „ „ à la fleur d'orange nouvelle.
295. „ „ au parfait-amour.
296. „ „ aux quatre zestes.
297. „ „ à l'orange.
298. „ „ au cédrat.
299. „ „ aux fraises.
300. „ „ aux abricots.
301. „ „ au marasquin.
302. „ „ à la crême double.
303. Crêmes-plombières à l'ananas.
304. „ „ à la marmelade d'abricots.
305. „ „ à la marmelade de pommes.
306. Crême fouettée au mirobolan.
307. „ „ à la vanille.
308. „ „ aux quatre zestes.
309. „ „ à la rose.
310. „ „ à la fleur d'orange pralinée.
311. „ „ printanière.
312. „ „ aux pistaches.
313. Crême-pâtissière au cédrat.
314. „ „ au chocolat.
315. „ „ au café Moka.
316. „ „ aux avelines pralinées.
317. „ „ à la vanille.
318. „ „ aux pistaches.
319. „ „ aux raisins de Corinthe.
320. „ „ à la moelle.
321. Suédoise de pommes.
322. „ de pêches.
323. Pommes à la parisienne.
324. „ aux raisins de Corinthe.

325. Pommes au gros sucre et aux pistaches.
326. „ au beurre et glacées au caramel.
327. „ à la minute.
328. „ à la gelée de pommes.
329. „ à la crême cuite.
330. „ transparentes en croustade.
331. „ en croustade et glacées au caramel.
332. „ en suédoise et en croustade.

333. Pudding aux pommes d'Apy.
334. „ de pommes de reinette au raisin muscat.
335. „ de pommes à la crême.
336. „ de pommes aux pistaches.
337. „ de pommes aux cerises confites.
338. „ aux abricots.
339. „ aux mirabelles.
340. „ aux fraises.
341. „ aux groseilles vertes.
342. „ à la moelle et au vin de Malvoisie.
343. „ aux raisins de Corinthe et au cédrat.
344. „ aux marrons et au rum.
345. „ au riz et à l'orange.
346. „ au cédrat et en timbale.

347. Tarte de pommes au raisin muscat.
348. „ „ „ à la frangipane.
349. „ „ „ aux abricots.
350. „ „ „ à la moelle.
351. „ „ „ aux confitures.
352. Riz à la française.
353. „ à la créole.
354. „ à la turque.
355. Croquettes de marrons.
356. „ de pommes de terre à la vanille.
357. „ de riz aux pistaches.
358. „ de riz au café.
359. „ de nouilles au cédrat.

360. Crême frite à la parisienne.
361. „ „ au chocolat ou au café.
362. „ „ à la pâtissière.
363. Cannellons frits aux fraises.
364. „ „ au chocolat.
365. „ „ à la pâte d'avelines.
366. „ „ à la pâte de pistaches.

367. Beignets de fraises à la dauphine.
368. „ d'abricots à la dauphine.
369. „ de prunes à la dauphine.
370. „ de cerises à la dauphine.
371. „ de raisins de Corinthe à la dauphine.
372. „ de pommes d'Apy à la dauphine.
373. „ de pommes glacés aux pistaches.
374. „ de pêches au gros sucre.
375. „ d'oranges de Malte.
376. „ de fruits à l'eau-de-vie.

377. Beignets soufflés à la vanille.
378. „ soufflés et seringués.
379. Petits diablotins de blanc-manger aux avelines.
380. Pannequets glacés en couronne.
381. „ meringués à la parisienne.
382. Croquembouche de génoises glacées au gros sucre.
383. „ de feuilletage à blanc.
384. „ de marrons glacés au caramel.
385. „ de noix vertes glacées au caramel.
386. Biscuit glacé à la royale.
387. „ „ à la parisienne.
388. „ „ aux confitures et meringué.
389. „ „ fourré à la pâtissière.
390. „ „ à l'italienne meringué.
391. Charlotte à la parisienne.
392. „ à la française.
393. „ à l'italienne.
394. „ aux macarons d'avelines.
395. „ aux gaufres de pistaches.
396. „ de poires à la vanille.
397. „ de pêches à la crême.
398. „ de brugnons au vin de Chypre.
399. Choux pralinés aux avelines.
400. „ grillés aux amandes.
401. Gimblettes grillées aux amandes.
402. Choux pâtissiers au gros sucre.
403. „ „ aux anis blancs.
404. Petits choux à la Saint-Cloud.
405. „ „ à la Vincennes.
406. Choux soufflés à l'orange et au citron.
407. „ „ en caisse et au cédrat.
408. Choux glacés.
409. Pains aux avelines.
410. Choux aux avelines.
411. Petits pains au chocolat.
412. „ „ à la reine.
413. „ „ à la rose.
414. „ „ aux raisins de Corinthe.
415. „ „ glacés au caramel.
416. „ „ glacés aux pistaches.
417. „ „ glacés aux anis rosés.
418. „ „ glacés aux raisins de Corinthe.
419. „ „ glacés au gros sucre.
420. Madeleines au cédrat.
421. „ aux raisins de Corinthe.
422. „ aux pistaches.
423. „ au cédrat confit.
424. „ aux anis blancs.
425. „ en surprise.
426. Génoises à l'orange.
427. „ à la rose.
428. „ à la vanille.

429. Génoises au chocolat.
430. „ aux raisins de Malaga.
431. „ au cédrat confit.
432. „ aux anis rosés.
433. „ au marasquin.
434. „ aux pistaches.
435. „ aux avelines.
436. „ aux amandes amères.
437. „ en couronnes perlées.
438. „ à la dauphine.
439. Gaufres aux pistaches.
440. „ aux raisins de Corinthe et au gros sucre.
441. „ à la parisienne.
442. „ à la française.
443. „ mignonnes aux avelines.
444. Nougat à la française.
445. „ au sucre rosé à la vanille.
446. „ aux raisins de Corinthe et au gros sucre.
447. „ aux avelines, garni de crème fouettée.
448. Meringue à la bigarade.
449. „ aux pistaches et au gros sucre.
450. Petits pains de châtaignes.
451. „ „ de pommes de terre.
452. „ „ aux avelines.
453. „ „ aux amandes amères.
454. „ „ aux anis de Verdun.
455. Darioles soufflées au sucre candi.
456. Talmouses ordinaires au fromage de Gruyères ou de Parme.
457. Petits soufflés de riz aux zestes de citron.
458. „ au lait d'amandes.
459. Mirlitons aux avelines.
460. „ aux pistaches
461. „ aux amandes.
462. „ au zeste de citron.
463. Fanchonnettes à la vanille.
464. „ au café Moka.
465. „ au chocolat.
466. „ aux raisins de Corinthe.
467. „ aux pistaches.
468. „ aux avelines.
469. „ à la gelée de pommes.
470. „ aux abricots.
471. Tartelettes de reine-claudes.
472. „ de mirabelles.
473. „ de cerises noires.
474. „ de groseilles vertes et rouges.
475. „ de groseilles blanches.
476. „ de pommes de reinette.
477. Timbales de riz au lait d'amandes.
478. „ „ „ au lait d'avelines.
479. „ „ „ à la moëlle.
480. „ „ „ au café Moka.

481. Timbales de riz au cédrat confit.
482. „ „ „ aux raisins de Corinthe.
483. „ „ „ au raisin muscat.
484. „ „ „ aux pistaches.
485. „ „ „ aux marrons.
486. „ de nouilles à l'orange.
487. „ de vermicelles au citron.
488. „ aux pommes de terre et au zeste de bigarade.
489. Gâteau de riz aux rognons.
490. „ „ „ aux avelines.
491. „ „ „ aux amandes amères.
492. „ „ „ au cédrat.
493. „ „ „ à la fleur d'orange pralinée.
494. „ „ „ aux raisins de Corinthe.
495. „ „ „ au raisin muscat.
496. „ „ „ aux quatre fruits.
497. „ „ „ aux rognons de veau.
498. „ „ „ aux pistaches et aux avelines.
499. Gâteau fourré de crême au café Moka.
500. „ „ de marmelade de pêches.
501. „ „ aux pommes et aux raisins.
502. „ „ aux pommes et aux pistaches.
503. „ „ aux pêches.
504. „ „ aux mirabelles.
505. „ „ aux reine-claudes.
506. „ „ aux prunes de Sainte-Cathérine.
507. „ „ aux cerises douces.
508. „ „ aux fraises.
509. „ „ aux groseilles rouges ou blanches.
510. „ „ aux groseilles vertes.
511. Flan de pommes au beurre et au cédrat.
512. „ de reine-claudes.
513. „ de mirabelles.
514. „ de crême-pâtissière glacé.
515. Tourte d'entremets aux fruits.
516. Vole-au-vent d'abricots et de pêches.
517. Tourte d'entremets de fruits confits.
518. „ „ de marmelade d'abricots pralinés.
519. „ „ à la moëlle pralinée.
520. „ „ aux rognons de veau et aux pistaches.
521. „ „ de crême aux épinards pralinés.
522. Petits gâteaux aux pistaches glacées.
523. „ „ fourrés de riz aux raisins de Corinthe.
524. „ „ fourrés à la crême aux épinards.
525. „ „ fourrés de marmelade d'abricots.
526. „ „ fourrés de groseilles rouges.
527. „ „ d'abricots glacés.
528. „ „ de marmelade de pommes de reinette.
529. „ „ de pommes aux pistaches.
530. „ „ de pommes aux amandes pralinées.
531. Gimblettes d'abricots aux avelines.
532. „ de prunes aux amandes.

533. Gimblettes de pêches aux pistaches.
534. Petits vole-au-vent glacés au gros sucre, garnis de fraises.
535. „ „ printaniers.
536. „ „ à la crême-plombière au café.
537. „ „ au fromage bavarois aux abricots.
538. „ „ garnis de gelée fouettée.
539. Puits-d'amour aux pistaches et au gros sucre.
540. Mosaïques glacées au sucre rose.
541. „ „ aux pistaches.
542. „ „ aux avelines et au gros sucre.
543. Tartelettes mosaïques à la marmelade de pêches.
544. „ „ de cerises confites.
545. „ „ aux pistaches glacées.
546. „ „ aux avelines glacées.
547. „ „ aux amandes amères glacées.
548. „ „ aux raisins de Corinthe, et glacées.
549. „ „ de pommes pralinées à la vanille.
550. Petits gâteaux renversés à la gelée de groseilles.
551. „ „ glacés aux pistaches.
552. „ „ aux pistaches, garnis de gelée de pommes.
553. „ „ d'abricots.
554. Cannellons glacés et garnis de gelée de pommes.
555. „ pralinés aux avelines.
556. „ au gros sucre.
557. „ meringués aux pistaches.
558. „ meringués aux raisins de Corinthe.
559. Petites bouchées glacées à la pâtissière.
560. „ „ meringuées aux pistaches.
561. „ „ perlées aux raisins de Corinthe.
562. „ „ perlées aux pistaches.
563. „ „ aux anis roses de Verdun.
564. „ „ aux anis blancs.
565. „ „ glacées à la royale au chocolat.
566. Quadrilles aux quatre fruits.
567. Petites rosaces au gros sucre.
568. Trèfles perlés aux pistaches et au gros sucre.
569. „ pralinés aux avelines.
570. Petites couronnes aux pistaches.
571. Feuilles de chêne perlées.
572. Petits paniers au gros sucre.
573. „ „ pralinés aux avelines.
574. „ „ perlés aux raisins de Corinthe.
575. „ „ aux pistaches et au gros sucre.
576. Petits gâteaux royaux à la vanille.
577. „ „ „ à la fleur d'orange.
578. „ „ „ au cédrat.
579. „ „ „ aux avelines.
580. „ „ „ aux amandes amères.
581. „ „ „ au chocolat.
582. „ „ „ aux abricots.
583. „ „ „ à la gelée de pommes.
584. „ „ „ pralinés aux avelines.

585. Petits gâteaux royaux à la marmelade de mirabelles.
586. Couronnes de feuilletage aux pistaches et au gros sucre.
587. „ pralinées à la vanille.
588. Petites bouchées pralinées au sucre de couleur.
589. Pudding froid aux fruits.
590. Gros biscuit de fécule de pommes de terre.
591. Biscuit de Savoie au zeste d'orange, escorté d'un sabayon.
592. Gros biscuit aux amandes amères.
593. „ „ aux avelines grillées.
594. „ „ glacé à la royale.
595. Biscuit en sultane.
596. Poupelin historié.

Anlage No. 58.

FRANKREICH.*

*) Néo-Physiologie du goût. Paris, 1840. pag. 564. sequ.

MENU D'UN DINER OFFICIEL.

TRENTE COUVERTS.

(Service en ambigu.)

Douze hors-d'oeuvres d'office.

4. De beurre à l'Enfant-Jésus,
2. De salades d'anchois,
2. De petits radis,
2. De cornichons,
1. De calapés d'anchois,
1. De thon mariné.

Quatre potages.

1. A la Conti,
1. Au lait d'amandes,
1. Au vermicelle, au blond de veau,
1. A la Brunoy.

Quatre grosses pièces.

1. D'un oison à la Chipolata,
1. D'un cabillaud à la hollandaise,
1. D'une carpe à la Chambord,
1. D'une culotte de boeuf braisée aux oignons glacés.

Huit hors-d'oeuvres d'entrée.

1. De petits pâtés en croustade, avec un salpicon,
1. De suprême de volaille aux truffes,
1. De filets de perdreaux à la portugaise,
1. De filets mignons de mouton en escalopes,
1. De filets de levrauts en serpent,
1. D'ailerons de poulardes à la Bellevue,
1. D'attelets de filets de merlans, sauce à l'italienne,
1. De quenelles de saumon à l'espagnole.

Huit entrées.

1. D'un vole-au-vent de mauviettes,
1. D'une timbale de macaroni,
1. D'une poule de Caux à la Périgueux,
1. De deux canetons à la garloquine,
1. De côtelettes à la Soubise,
1. De tendons de veau en queue de paon, à la jardinière,
1. De perdreaux, sauce à la bigarade,
1. De ris de veau à la dauphine.

Quatre gros entremets.

1. De buisson d'écrevisses,
1. De hure de Troyes,
1. De buisson de ramequins,
1. D'un gâteau de mille-feuilles.

Six plats de rôt dont deux gros.

1. De trois poulets (1 piqué),
1. D'accolades de lapereaux,
1. D'un quartier de chevreuil piqué,
1. De deux faisans (1 piqué),
1. De cailles de vigne,
1. D'un brochet à l'allemande.

Seize entremets.

1. De biscuits de niauffes,
1. De gimblettes glacées,
1. D'une crème de chocolat,
1. De beignets de blanc-manger,
1. De céleri frit et glacé,
1. D'une charlotte de pommes aux confitures,
1. D'amourettes frites,
1. De choux-fleurs à l'espagnole,
1. D'une crème aux pistaches renversées,
1. De haricots verts à l'anglaise,
1. De truffes aux croustades,
1. D'oeufs brouillés en cardes,
1. De navets en poires,
1. D'une macédoine,
1. De truffes à la piémontaise,
1. D'artichauts à l'italienne.

Quatre salades.

Quarante assiettes montées et autres.

Quatre sorbetières de glaces panachées.

MENU D'UN GRAND DINER.

POUR QUARANTE COUVERTS.

Deux potages.

Potage de santé,
Riz à la Crécy.

Deux relevés de potages.

Un gros brochet à la régence,
Deux poulardes à la Montmorency.

Deux grosses pièces pour les bouts.

Rosbif d'aloyau à l'anglaise,
Quartier de chevreuil mariné.

Seize entrées.

Sauté de volaille aux truffes,
Casserole au riz à la Toulouse,
Darne de saumon au beurre de Montpellier,
Épigramme d'agneau garnie d'une escalope,
Blanquette de poulardes aux concombres,
Perdreaux à la Périgueux,
Fricassée de poulets à la Villeroi,
Côtelettes de veau à la Dreux-Brézé,
Carbonades de mouton glacées, purée d'oseille,
Filets de merlans panés à l'anglaise,
Poulets dépécés, sauce aux tomates,
Cailles au gratin, garnies de croûtons farcis,
Escalopes de levrauts liés au sang,
Salade de volaille à la ravigote,
Timbale de lasaignes à la napolitaine,
Boudins de poissons au beurre d'écrevisses.

Quatre grosses pièces d'entremets pour les contre-flancs.

Pâté de jambon à la gelée,
Meringue à la parisienne,
Congloffe à la viennaise,
Croquembouche glacé aux pistaches.

Quatre plats de rôts.

Poulets à la reine,
Grives bardées,
Faisans piqués,
Dindonneau au cresson.

Seize entremets.

Gelée de marasquin fouettée,
Haricots verts à l'anglaise,
Concombres en cardes,
Gâteaux d'abricots,
Dauphines à l'orange,
Fonds d'artichauts à la Béchameil,
Truffes à l'italienne,
Charlotte à la française,
Pommes glacées au riz,
Choux-fleurs au beurre,
Pommes de terre frites à la lyonnaise,
Petits pains à la paysanne,
Madelaines glacées au gros sucre,
Oeufs pochés à la purée de céleri,
Cardes à l'espagnole,
Gelée de citrons moulée.

Pour *extrà*, quarante gâteaux de mille-feuilles à la royale, et dont il y en a un qui contient la fève des rois.

MENU

D'UN DINER DE LA FAMILLE BONAPARTE, AUX TUILERIES.

Deux potages.

Au macaroni et purée de marrons.

Deux relevés.

Une pièce de boeuf bouillie, garnie de légumes,
Un brochet à la Chambord.

Quatre entrées.

Côtelettes de mouton à la Soubise,
Perdreaux à la Montglas,
Fricassée de poulet à la chevalière,
Filets de canard au fumet.

Deux rôtis.

Un chapon au cresson,
Un gigot d'agneau.

Deux plats de légumes.

Des choux-fleurs au gratin,
Du céleri-navet au jus.

Quatre entremets au sucre.

Crème au café,
Gelée d'orange,
Génoise *décorée*,
Gauffres à l'allemande.

DINER MAIGRE

CHEZ M. LE PRINCE DE TALLEYRAND, POUR S. M. L'EMPEREUR ALEXANDRE.

(Service en ambigu.)

Quatre potages.

Le riz à la Crécy, essence de racines,
Le potage aux laitues nouvelles,
Le potage de filets de soles,
Le potage de quenelles de carpes aux champignons.

Quatre relevés de potages.

Les filets de carrelets à la Orly,
Les rissoles de poisson à l'allemande,
Les attelets de goujons panés,
Les croquettes de saumon aux truffes.

Quatre grosses pièces.

La carpe à la polonaise,
Le turbot à la hollandaise,
La hure d'esturgeon au vin de Champagne,
Le brochet à la régence, au maigre.

Seize entrées.

Les plies à la bourguignonne,
Le vole-au-vent de laitances de carpes,
Les boudins de poisson au beurre d'écrevisses,
La darne de saumon à la vénitienne.

Les filets de carrelets à la Orly.

La salade de homards à la provençale,
Les escalopes de cabillaud à la hollandaise,
Les petits pâtés de filets de soles à la Béchameil,
Les rougets grillés, sauce à l'italienne,
Les papillotes d'aloses à la d'Huxelles,
Les petites timbales de nouilles aux crevettes,
Les filets de soles à la bayonnaise,
Les vives grillées, sauce aux tomates.

Les perches à la bayonnaise.

Le turban de merlans à la Conty,
La caisse d'huîtres et laitances à l'italienne,
Le pâté chaud d'anguilles à l'ancienne,
La bonne morue au gratin.

Quatre grosses pièces d'entremets.

Le buisson d'écrevisses normandes,
Le poupelin glacé au four,
Le gâteau au riz soufflé,
Un buisson de truffes.

Quatre plats de rôts.

La truite au bleu,
Les plongeons de Seine,
Les sarcelles au citron,
Les merlans frits panés à l'anglaise.

Seize entremets.

La gelée de marasquin,
Les oeufs à la dauphine.

Le buisson d'écrevisses.

Les cardes à la poulette,
Les génoises pralinées.

Les plongeons bardés d'anguilles.

Les tartelettes de pommes glacées,
Les épinards au jus de racines.

Le poupelin glacé au four.

Le céleri à la Béchameil,
La crême française au cédrat,
Le fromage bavarois aux framboises,
Les patates d'Espagne à la maître-d'hôtel.

Les gâteaux au riz soufflés.

Les champignons à l'espagnole,
Les gâteaux à la d'Artois.

Les sarcelles au citron.

Les choux glacés au caramel,
Les laitues farcies à l'essence d'esturgeon.

Le buisson de truffes.

Les oeufs brouillés au verjus muscat,
La gelée d'orange moulée.

Pour extra, *six assiettes volantes de soufflés à la vanille.*

48 assiettes de dessert, dont 12 compotiers.

PREMIER DINER

DU ROI LUIS XVIII, A COMPIÈGNE.

(En maigre.)

Quatre potages.

Potage de poisson à la provençale,
Nouilles à l'essence de racines,
Potage à la d'Artois à l'essence de racines,
Filets de lottes aux écrevisses.

Quatre relevés de poissons.

Croquettes de brochet à la Béchameil,
Vole-au-vent garni de brandade de morue aux truffes,
Filets de soles à la Dauphine,
Orly de filets de carrelets.

Quatre grosses pièces.

Turbot au beurre d'anchois,
Grosse anguille à la régence,
Bar à la vénitienne,
Saumon, sauce aux huîtres.

Trente-deux entrées.

Escalopes de truites aux fines herbes,
Sauté de filets de plongeons au suprême,
Vole-au-vent de poissons à la Nesle,
Petites caisses de foies de lottes.

Les croquettes de brochets.

Raie bouclée à la hollandaise,
Bayonnaise de filets de soles,
Quenelles de poisson à l'italienne,
Grondins grillés, sauce au beurre.

La grosse anguille à la régence.

Blanquette de turbot à la Béchameil,
Pain de carpes au beurre d'écrevisses,
Salade de filets de brochet aux laitues,
Filets d'alose à l'oseille.

La marinade de bonne morue.

Plies à la poulette,
Pâté chaud de lamproies,
Pluviers de mer en entrée de broche,
Brême à la maître-d'hôtel,
Rougets à la hollandaise,
Filets de sarcelles à la bigarade,
Timbale de macaroni, garnie de laitances,
Émincé de turbotin gratiné.

Les filets de soles à la dauphine.

Perches au vin de Champagne,
Darne d'esturgeon au beurre de Montpellier,
Turban de filets de merlans à la Conty,
Escalopes de morue à la provençale.

Le bar à la vénitienne.

Papillotes de surmulet à la d'Huxelles,
Boudins de poisson à la Richelieu,
Vives froides à la provençale,
Sauté de lottes aux truffes.

La orly de filets de carrelets.

Caisse d'huîtres aux fines herbes,
Escalopes de barbue en croustade,
Filets de poules d'eau à la bourguignonne,
Éperlans à l'anglaise.

Quatre grosses pièces d'entremets.

L'hermitage indien,
Le pavillon rustique,
Le pavillon hollandais,
L'hermitage russe.

Quatre plats de rôts pour les contre-flancs.

Aiguillettes de goujons,
Poules de mer,
Sarcelles au citron,
Petites truites au bleu.

Trente-deux entremets.

Céleri à l'essence maigre,
Gelée de punch,

Oeufs brouillés aux truffes,
Petits nougats de pommes.

Les aiguillettes de goujons.

Gâteau renversé au gros sucre,
Truffes à l'italienne,
Pudding au vin de Malvoisie,
Choux-fleurs au parmesan.

L'hermitage indien.

Laitues au jus de racines,
Blanc-manger a la crème,
Buisson de homards,
Gâteaux glacés à la Condé.

Les poules de mer.

Petits soufflés de fécule,
Oeufs pochés à la ravigote,
Gelée de citrons moulée,
Champignons à l'espagnole,
Concombres au velouté,
Gelée de café Moka,
Oeufs pochés aux épinards,
Génoises en croissant perlées.

Les sarcelles au citron.

Gâteaux glacés aux pistaches,
Crevettes en hérisson,
Fromage bavarois aux abricots,
Les pommes de terre à la hollandaise.

L'hermitage russe.

Cardes au jus d'esturgeon,
Pommes au riz glacées,
Truffes à la serviette,
Petits gâteaux de Pithiviers.

Les petites truites au bleu.

Panachées en diadème au gros sucre,
Petites omelettes à la purée de champignons,
Gelée des quatre fruits,
Salsifis à la ravigote.

Pour extra, dix assiettes de petits soufflés en croustades.

Soufflés aux macarons amers,
Soufflés à l'orange.

Dessert.

8. Corbeilles et 10 corbillons,
12. Assiettes montées,
10. Compotiers,
24. Assiettes et 6 jattes.

DINER

DE L'EMPEREUR ALEXANDRE, A VERTUS,

PRÈS CHALONS-SUR-MARNE,

LE 11 SEPTEMBRE 1815,

Jour anniversaire de la naissance de Sa Majesté.

(Table de 300 couverts, servie à la russe.)

600 *assiettes d'huîtres*, 300 *citrons.*

Premier service.

Les huîtres, les citrons.

Trois potages.

Potage à la jardinière pour 150 personnes,
Soupe froide à la russe pour 150 personnes,
Crécy aux petits croûtons pour 150 personnes.

Vingt-huit hors-d'oeuvres.

De petits vole-au-vent à la purée de gibier.

Vingt-huit entrées froides.

De galantines de poulardes à la gelée.

Vingt-huit grosses pièces.

De filets de boeuf au vin de Madère, demi-espagnole.

Cent douze entrées.

50. De filets de soles à la Orly, garnis d'une escalope de saumon,
12. De cailles aux fines herbes dans des bordures de racines,
25. De sautés de poulets au suprême, ragoût à la Toulouse,
25. De timbales de macaroni au chasseur.

Vingt-huit plats de rôts.

10. De poulets gras, 10 de dindonneaux, 8 longes de veau,
60. *Salades pour* 300 *personnes.*

Cinquante entremets de légumes.

25. D'épinards au velouté,
25. De haricots verts à l'anglaise.

Cinquante-six entremets au sucre.

De crêmes françaises à la vanille et de génoises aux amandes pralinées,
Huit soufflés d'extra pour être placés à portée de S. M. Impériale,
60. Assiettes de pâtisseries de petit four,
60. Assiettes de fruits crus,
60. Assiettes de fruits confits,
60. Assiettes de fruits à l'eau-de-vie,
20. Assiettes de fromages de France, etc.

MENU D'UN GRAND-COUVERT,

OU BANQUET ROYAL.

(1820.)

Deux potages.

Printanier de santé,
Bisque d'écrevisses.

Quatre grosses pièces.

Faon de daim à la broche,
Turbot, sauce aux huîtres et aux moules,
Carpe à la régence,
Casserole au riz à la Saint-Hubert.

Seize entrées.

Filets glacés aux laitues,
Sauté de filets de perdreaux aux truffes,
Grenadins de filets de lapereaux à la Toulouse,
Côtelettes de chevreuil à la Soubise,
Filets de lottes à la Villeroi, sauce vénitienne,
Quenelles de volailles au consommé réduit,
Attelets à la Bellevue à la gelée,
Escalopes de levrauts au sang,
Poularde à l'estragon,
Cremeskis au velouté,
Blanquette de filets de poulardes à la Conty,
Perches à la waterfisch,
Poulets à la reine à la Chevry,
Petits pâtés à la Béchameil,
Filets d'agneaux aux pointes d'asperges,
Purée de gibier à la polonaise.

Quatre grosses pièces.

Buisson d'écrevisses,
Sultane à la Chantilly,
Soufflé au fromage,
Jambon de sanglier glacé.

Quatre plats de rôts.

Faisans de Bohême,
Perdreaux rouges,
Éperlans frits,
Bécasses du Morvan.

Seize entremets.

Asperges en branches,
Choux-fleurs au parmesan,
Champignons à la provençale,
Truffes au vin de Champagne,
Laitues à l'essence,
Épinards au consommé,
Salade à la piémontaise,
Concombres au consommé,
Gelée d'oranges,
Crème à l'anglaise,
Pannequets aux citrons confits,
Oeufs pochés au jus,
Gâteaux soufflés,
Macaroni à l'italienne,
Pommes au beurre de Vanvres,
Gaufres à la flamande.

Deux plombières, extra.

Dessert.

8 corbeilles, 4 corbillons, et le reste en proportion de cette donnée.

MENUS DES BUFFETS.

Service de Cuisine.

Potage de riz au lait d'amandes,
Consommé, potage de riz au gras,
Jambons de Bayonne glacés,
Biscuits de Savoie,
Turbots à l'huile,
Hures de sanglier à la gelée,
Longes de veau rôties,
Pâtés de foie gras de Strasbourg,
Pâtés de perdreaux aux truffes,
Pâtés de venaison mêlée,
Truites de la Moselle à l'huile,
Brioches et babas,
Salmis de perdreaux chauds et froids,
Poulardes en galantine,
Filets de biche à la rémoulade,
Fricassées de poulets à la Conty,
Salades de filets d'esturgeon,
Pain de foies gras aux truffes,
Blanquettes de poulardes à la Béchameil,
Tronçons d'anguilles de Seine au miroir,
Côtelettes de chevreuil aux truffes,
Saumons au beurre de Montpellier,
Attelets bigarrés à la gelée de poulets,
Aspics de filets de volailles aux truffes,
Gâteaux de lièvre à la gelée,
Bondioles de Parme,
Spallas de Saint-Secondo.

Entrées chaudes.

Poulets de Caux à la ravigote,
Poulardes au riz et au consommé.

Rôts.

Brochets à l'huile,
Perdreaux et bartavelles,
Poulets de bruyères,
Mauviettes de Chartres,
Gélinottes de Vosges,
Bécassines,
Poulardes au cresson,
Soles de Dieppe.

Entremets.

Crême à la vanille,
Crême au café Moka,
Crême grillée à la fleur d'orange,
Blanc-manger aux avelines,
Gelée d'oranges de Malte,
Pâtisseries diverses,
Pommes à la portugaise,
Truffes au vin de Bordeaux,
Écrevisses du Rhin,
Haricots verts en salade,
Asperges à l'huile.

Vins de table de toutes qualités.

Service d'Office.

Glaces.

A l'ananas,
Au citron de Calabre,
Aux truffes d'Italie,
Au chocolat d'Espagne,
Au café de Moka,
A la vanille,
A la crême royale,
A la crême aux oeufs candis,
Sorbet au cédrat,
Sorbet à l'orange,
Sorbet à la crême,
Sorbet au thé,
Punch de quatre sortes.

Liqueurs fraiches.

Limonade,
Orangeade,
Eau de mérises,
Eau d'ananas,
Sirop d'orgeat,
Sirop de groseilles,
Sirop de vinaigre framboisé.
Sirop de raisin muscat,
Sirop de grenades.

Liqueurs chaudes.

Café,
Thé,
Punch,
Bavaroises,
Bischof,
Négus.

Vins de liqueurs.

De Madère,
De Xérès,
De Malaga,
De Calabre,
De Paille,
De Constance,
De Tokai,
De Chypre,
De Schyraz,
De Céphalonie,
De Ténédos.

Liqueurs.

Crême de menthe de Milan,
Crême de cédrat des Antilles,
Rossolis de Turin,
Marasquin de Zara,
Alkermès de Florence,
Eau royale de Naples.

MENU POUR LE SERVICE D'UN THÉ.

(1827.)

Un plateau de milieu.

Quatre grosses pièces montées.

Trophée militaire au palmier,
Casque français,
Casqne grec,
Lyre enlacée d'une couronne.

Quatre grosses pièces de fond.

Brioche à la crème,
Solilème à la moelle,
Biscuit de Savoie à la fécule,
Congloff à l'allemande.

Huit assiettes de petites salades de volaille à la bayonnaise, servies dans de petits pains en profiterole chapelée.

Huit assiettes de petits pains à la française, garnies de jambon râpé et de galantine de gibier.

Seize assiettes de gelées et crêmes.

2. De gelée d'orange en petits paniers,
2. De gelée de citron en écorce à la Bellevue,
2. De gelée de marasquin servie dans des cristaux,
2. De gelée de café à l'eau servie dans des cristaux,
2. De crême plombière servie dans des soucoupes,
2. De fromage bavarois aux abricots,
2. De crême française à la vanille,
2. De fromage bavarois au chocolat.

Trente-deux assiettes de pâtisserie.

De kouques à la flamande,
2. De gaufres au gros sucre,
2. De biscottes à la parisienne,
2. De diadèmes perlés,
2. De choux à la Mecque,
2. De petits nougats à la française,
2. De petits pains à la paysanne,
2. De madelaines au cédrat,
2. De gâteaux glacés aux pistaches,
2. De petits pains de châtaignes,
2. De panachés au gros sucre,
2. De meringues à la crème de vanille,
2. De petits pains glacés à la duchesse,
2. De génoises perlées en croissant,
2. De gâteaux à la royale,
2. De gâteaux d'amandes à la Condé.

200 Glaces variées et rafraîchissements assortis.

SEIZE MENUS

D'UN ORDINAIRE HONORABLEMENT ÉLÉGANT ET DÉLICATEMENT CONFORTABLE,

ÉTABLIS POUR UN COUVERT DE SIX A HUIT PERSONNES,

ET POUR LES QUATRE SAISONS DE L'ANNÉE.

Quatre menus de printemps pour six couverts.

Premier menu de printemps en gras.

Un potage.

A l'orge perlée à la royale.

Une grosse pièce.

Un brochet à la polonaise.

Deux entrées.

Une côte de boeuf aux oignons glacés,
Un vole-au-vent à la Nesle.

Un plat de rôt.

Deux poulets à la reine.

Deux entremets.

Champignons à l'italienne,
Gelée de vin de Malaga.

Pour extra, un buisson de meringues à la crème.

Second menu de printemps en gras.

Un potage.

De riz au consommé.

Une grosse pièce.

Filet de boeuf rôti au vin de Madère.

Deux entrées.

Chapon à la Matignon,
Escalopes de cabillaud à la Béchameil.

Un plat de rôt.

Ramiers, tourterelles et mauviettes bardées.

Deux entremets.

Oeufs de pluvier pochés à la chicorée à la crême,
Gelée de quatre fruits.

Pour extra, tartelettes meringuées.

Troisième menu de printemps en gras.

Un potage.

Potage au céleri.

Une grosse pièce.

Culotte de boeuf garnie à la flamande.

Deux entrées.

Papillotes de filets de carpes à la d'Huxelles,
Perdreaux à la Périgueux.

Un plat de rôt.

Un levraut piqué et glacé.

Deux entremets.

Choux de Bruxelles au beurre de Vanvres,
Gelée d'oranges dans un bol.

Pour extra, un flan suisse.

Quatrième menu de printemps en maigre.

Un potage.

Potage de sagou à la purée de marrons.

Un relevé de potage.

Filets de limandes à la Orly.

Une grosse pièce.

Cabillaud à la norwégienne.

Deux entrées.

Darne de saumon grillée au beurre d'anchois,
Quenelles de merlans à la crême.

Un plat de rôt.

Quatre plongeons de Seine.

Un relevé de plat de rôt.

Brioche au fromage.

Deux entremets.

Asperges en petits pois,
Gelée de vin de Champagne rosé.

Quatre menus d'été pour six couverts.

Premier menu d'été en gras.

Un potage.

Garbure à la béarnaise.

Une grosse pièce.

Cochon de lait rôti et farci d'olives.

Deux entrées.

Faisan à la choucroûte,
Sole à la Colbert.

Un plat de rôt.

Un râle de genêt et six cailles bardées.

Deux entremets.

Haricots verts à la française,
Gelée de fraises moulée.

Pour extra, gâteaux d'amandes.

Second menu d'été en gras.

Un potage.

Potage à l'oseille à la hollandaise.

Une grosse pièce.

Quartier de chevreuil, sauce poivrade.

Deux entrées.

Petits pâtés de blanc de volaille à la Béchameil,
Filets de maquereaux à la maître-d'hôtel.

Un plat de rôt.

Trois canetons de Rouen.

Deux entremets.

Petits pois à la parisienne,
Tourte à la crème, à la moelle, au rognon de veau, à la cannelle et au sucre candi.

Pour extra, petits soufflés au punch.

Troisième menu d'été en gras.

Un potage.

Potage aux laitues farcies et au consommé.

Une grosse pièce.

Noix de veau à la provençale.

Deux entrées.

Pâté chaud de godiveau à l'espagnole,
Poularde à la maréchale.

Un plat de rôt.

Cinq pigeons de volière.

Deux entremets.

Fonds d'artichauts à la lyonnaise,
Flan de pêches hâtives et de cerises nouvelles.

Pour extra, pannequets au jus de bigarade.

Quatrième menu d'été en maigre.

Un potage.

Lasaignes à la purée de pois verts.

Un relevé de potage.

Bonne morue frite à la Royale.

Une grosse pièce.

Anguille de Seine à la tartare.

Deux entrées.

Escalopes de saumon aux champignons,
Filets de brochet en papillotes.

Un plat de rôt.

Éperlans frits à l'allemande.

Deux entremets.

Laitues à l'espagnole maigre,
Gelée de citrons moulée.

Pour extra, nougat de pommes d'Apy.

Quatre menus d'automne pour six couverts.

Premier menu d'automne en gras.

Un potage.

Potage à la jambe de bois.

Une grosse pièce.

Noix de boeuf à la duchesse de Mailly.

Deux entrées.

Chapon au riz,
Darne de saumon au beurre de Provence.

Un plat de rôt.

Cinq perdreaux piqués.

Deux entremets.

Choux-fleurs au coulis d'écrevisses,
Gelée de vin muscat renversée.

Pour extra, beignets de brugnons.

Second menu d'automne en gras.

Un potage.

Semoule à la régence au blond de veau.

Une grosse pièce.

Marcassin farci à la d'Escars.

Deux entrées.

Quenelles de lapins au suprême,
Poulets dépecés à la vénitienne.

Un plat de rôt.

Lottes frites et garnies de leurs foies.

Deux entremets.

Haricots blancs nouveaux à la maître-d'hôtel,
Gelée de groseilles blanches moulée.

Pour extra, biscuits de fécule aux amandes nouvelles.

Troisième menu d'automne en gras.

Un potage.

Croûte gratinée aux morilles.

Une grosse pièce.

Selle d'agneau de ferme à la maître-d'hôtel.

Deux entrées.

Poitrine de veau à la lyonnaise,
Perdreaux à la Sierra-Moréna.

Un plat de rôt.

Truite de la Moselle au bleu.

Deux entremets.

Épinards à l'anglaise,
Gelée de pêches moulée et fouettée.

Pour extra, petites fondues au fromage de Parme, en caisses rondes.

Quatrième menu d'automne en maigre.

Un potage.

Croûte gratinée à la Condé.

Un relevé de potage.

Rissoles de laitances à l'allemande.

Une grosse pièce.

Bar grillé, sauce aux huîtres.

Deux entrées.

Escalopes d'esturgeon aux truffes et aux queues de crevettes,

Aile de raie bouclée au beurre noir et à l'orange amère.

Un plat de rôt.

Sarcelles piquées d'anguille.

Deux entremets.

Pommes de terre frites à l'huile verte

Gelée de liqueur moulée.

Pour extra, gâteaux aux pistaches.

Quatre menus d'hiver pour six couverts.

Premier menu d'hiver en gras.

Un potage.

Vermicelle au coulis de volaille.

Une grosse pièce.

Un oison rôti à la purée de pommes de reinette.

Deux entrées.

Gratin de bonne morue a la Béchameil,

Poulet à la Montmorency.

Un plat de rôt.

Deux lapereaux piqués en accolade.

Deux entremets.

Tomates à la provençale,

Fromage bavarois aux macarons amers.

Pour extra, gâteaux à la royale.

Second menu d'hiver en gras.

Un potage.

Mitonnage au blond de veau et au coulis d'écrevisses.

Une grosse pièce.

Une dinde aux truffes.

Deux entrées.

Pâté chaud de lapereaux aux fines herbes.

Poule faisane aux olives tournées.

Un plat de rôt.

Une terrine de Nérac.

Deux entremets.

Aubergines farcies à la moelle,

Crême à l'anisette de Bordeaux.

Pour extra, darioles à l'orange.

Troisième menu d'hiver en gras.

Un potage.

Soupe aux graines de melon et aux amourettes d'agneau.

Une grosse pièce.

Hure de saumon à la génoise.

Deux entrées.

Ris de veau glacés aux pointes d'asperges,

Salmis de perdreaux au vin de Juranson.

Un plat de rôt.

Une gélinotte piquée, garnie d'ortolans et de becfigues.

Deux entremets.

Oeufs de pintades à l'aurore,

Gâteau de Pithiviers glacé.

Pour extra, profiteroles au chocolat.

Quatrième menu d'hiver en maigre.

Un potage.

Julienne à l'essence de racines et aux quenelles de poisson.

Un relevé de potage.

Croquettes de filets de soles à la purée de tomates.

Une grosse pièce.

Un turbot au gratin et aux champignons.

Deux entrées.

Civet de lamproies à la Charles IX,
Quenelles de brochet au beurre de Montpellier.

Un plat de rôt.

Buisson de petits homards entourant un gros crabe.

Deux entremets.

Grosses truffes à la serviette,
Gelée de rhum aux pistaches et aux zestes confits.

Pour extra, petits soufflés à la fleur d'orange pralinée.

MENU D'UN AMBIGU TRES-DISTINGUÉ.

POUR LE GRAND-DUC CONSTANTIN DE RUSSIE

PENDANT SON DERNIER VOYAGE A PARIS.

(18 couverts.)

Un plateau dormant.

Deux potages.

A la reine aux avelines,

Bisque-rossolis aux pouparts.

Quatre grosses pièces.

Turbot à la purée d'huîtres vertes,

Dinde aux truffes de Barbezieux,

Brochet à la Chambord,

Reins de sanglier à la Saint-Hubert.

Quatre entrées.

Pâté chaud de pluviers dorés,

Six ailes de canetons au jus de bigarade,

Quatre ailes de poulardes glacées aux concombres,

Matelote de lottes à la bourguignonne.

Quatre plats de rôt.

Deux poules faisanes, l'une piquée et l'autre bardée,

Rocher formé d'un crapelu, de six petits homards et de quarante crevettes au vin de Sillery,

Buisson composé d'un engoulevent, deux râles, quatre ramereaux, deux tourtereaux et six cailles rôties,

Terrine de foies de canards de Toulouse.

Huit entremets.

Grosses pointes d'asperges à la Pompadour au beurre de Rennes,

Croûte aux champignons émincés et aux lames de truffes noires à la Béchameil,

Charlotte de poires à la vanille,

Profiteroles au chocolat (de Marquis),

Fonds d'artichauts rouges à la lyonnaise et au coulis de jambon,

Macédoine de patates d'Espagne, de petits pois de serre chaude et de truffes blanches de Piémont à la crême et au blond de veau réduit,

Mousse fouettée au jus d'ananas,

Fanchonnettes à la gelée de pommes de Rouen.

Dessert.

Quatre corbeilles de fruits à la main, huit corbillons de fines sucreries coloriées, six sorbetières garnies de douze sortes de glace, huit compotiers, huit assiettes de confitures et quatre espèces de fromages servis *en extra*.

MENU D'UN EXCELLENT DINER DE GARÇONS

COPIÉ DANS LE *Vert-Vert* ET LA *Chronique de Paris.*

(31 Juillet 1833.)

Comestibles.

Un potage.

Une copieuse et forte bouille-à-baisse

Au turbot, au surmulet, aux rougets de roche, aux éperlans de Quilleboeuf, aux huitres d'Ostende et aux moules de Dieppe.

Quatre hors-d'oeuvres.

Beurre de Vanvres au vert-pré de cerfeuil.

Filets de soles marinés aux câpres d'Antibes.

Cantaloupe de Bagneux.

Figues d'Argenteuil.

Un relevé.

Hochepot de queues de boeuf aux sept racines à la bonne femme.

Deux entrées.

Concombres farcis au blanc de volaille et à la moelle.

Cailles à la Pompadour au laurier.

Un rôti.

Trois canetons de Rouen farcis à l'anglaise.

(Bread-sauce au catchup et à la sauge verte.)

Un relevé de rôt.

Pâté froid d'un filet de biche, de M. Corcelet.

Une salade

de chicorée blanche et de concombres verts émincés,

avec *chapon* de Gascogne à la pointe d'ail et queues d'écrevisses au jus de bigarade et au soya de la Chine.

Quatre entremets.

Tomates gratinées à l'huile verte et aux anchois,

Flan à la crème de Viry et à la purée d'amandes fraîches,

Beignets de mirabelles glacés au candi,

Gelée de vinaigre framboisé dans un bol.

Dessert.

Macédoine aux quatre fruits rouges à la glace et au jus d'orange,
Fromage du Mont-d'Or et d'Entremonts-les-Gruyères,
Biscuits de fécule d'iris,
Nougat marbré de la Ciottat aux pignons et aux pistaches.

Vins et liqueurs.

Vin de *Lunel-Paille* avec le potage au poisson (suivant l'excellente coutume hollandaise).

Vin de *Mercurey* (de la comète) au relevé comme avec les hors-d'oeuvres.

Vin d'*Aï* (de Moite) non mousseux et bien frappé, vers la fin des entrées.

Vin de la *Romanée-Conty*, avec le rôti.

Vin de *Château-Lafitte* (1825) à l'entremets.

Vieux *porter de Londres*, avec la salade ainsi qu'avec les fromages.

Vin de *Pacaret sec* et *Malvoisie de la Commanderie de Chypre* pour le dessert.

Glaces *à la crème au pain bis* et au *beurre frais* panachées.

Après le café : — Liqueur d'*absinthe au candi* et *mirobolan* de madame Amphoux (que Dieu bénisse!)

MENU D'UN BEL ET BON DÉJEUNER PARISIEN

POUR UNE TABLE DE HUIT À DIX COUVERTS.

Vin de Frontignan pour les habiles. — Vieux vin de Pouilly pour les routiniers.

Vingt douzaines d'huîtres d'Ostende ou d'huîtres vertes de Marennes.
Quatre piles de tartines au beurre frais assaisonné de mignonnette et jus de limon.

Vins de Sauterne et de Madère sec.

Potage au gruau de Bretagne au lait d'amandes.
Croûtes gratinées au consommé.

Vins de Morrachet et de l'Hermitage blanc.

Rognons de mouton émincés au vin de Champagne mousseux.
Boudins de chevreuil grillés sur une sauce Robert à la moutarde.
Bayonnaise de homard garnie de queues de crevettes, oeufs de gibier et coeurs de laitue.
Aspic de blancs de volaille aux truffes, aux pistaches et à la gelée de couleur.

Vins de Saint-Péray, de Sillery et de Nuits blanc et mousseux.

Jambon de sanglier (sauce froide à l'allemande).
Gros pâté de bécasses et bécassines de Montreuil-sur-Mer.
Truffes de Périgord au vin de Bordeaux (dressez-les en forme de rocher sur une corbeille).

Vin du Rhin, vin de Rattertoff, vin de Sétuval, et puis malvoisie de l'Archipel.

Tourte de marrons glacés à la croûte d'amandes.
Solilème au beurre d'Isigny (pour le chocolat).
Kouques-biscottes à la flamande (pour le café à la crème).
Brioche à l'ancienne, c'est-à-dire au fromage de Brie (pour le thé).
Gaufres de macarons d'amandes amères roulées en cornets. *)

*) Fin de l'extrait de la „Néo-Physiologie du goût."

Menu d'un diner donné par Mr. le Ministre **** de France, le 23 Decembre 1844.

Potage à la royale au consommé.

Ramequins au fromage.

Filet de boeuf à la jardinière.
Matelote à la Joinville.

Pâté chaud de filets de perdreaux à la Périgueux.
Côtelettes à la Soubise.
Filets de volaille à l'écarlate, à la gelée.

Pâté de foies gras de Strasbourg.

Faisans de Bohème rôtis, compote et bread-sauce.
Buissons de truffes au vin de Champagne.

Fonds d'artichauts à l'espagnole et salaisons.
Plum-pudding, sauce au vin de Madère.
Gelée de fruits.
Charlotte à la Châteaubriand.
Gâteau de mille-feuilles.
Crême au chocolat.

Menu d'un diner donné par Mr. le Ministre **** de France, le 11 Janvier 1845.

Potage à la parisienne.
Potage printanier aux fines herbes.

Huîtres.

Matelote à la normande.

Sauté de truffes aux croûtons.
Aspic à la Bellevue.
Filets de boeuf au riz à l'egyptienne.
Pain de volaille à la gelée.

Faisans de Bohême, bread-sauce.
Jambon, garni d'attelets.
Buisson d'écrevisses.

Fonds d'artichauts à l'italienne.
Croûtons au vin de Madère à l'abricot.
Choux glacés à la Chantilly.
Marquise, garnie d'un pudding à la St.-Domingue.
Petits pots de crême au chocolat.
Petits verres de gelée aux citrons.

ENGLAND.

GENERAL BILL OF FARE AT GUILDHALL.

November 9th 1843.

250 tureens of real turtle (containing 5 pints each), 200 bottles of sherbet, 6 dishes of fish, 30 entrées, 4 boiled turkeys and oysters, 60 roast pullets, 60 dishes of fowls, 46 ditto of capons, 50 French pies, 60 pigeon pies, 53 hams (ornamented), 43 tongues, 2 quarters of houselamb, 2 barons of beef, 3 rounds of beef, 2 stewed rumps of beef, 13 sirloins, rumps, and ribs of beef, 6 dishes of asparagus, 60 ditto of mashed and other potatoes, 44 ditto of shell fish, 4 ditto of prawns, 140 jellies, 50 blanc-mangers, 40 dishes of tarts (creamed), 30 ditto of orange and other tourtes, 40 ditto of almond pastry, 20 Chantilly baskets, 60 dishes of mince pies, 56 salads.

The Removes. — 80 roast turkeys, 6 leverets, 80 pheasants, 24 geese, 40 dishes of partridges, 15 dishes of wild fowl, 2 pea fowls.

Dessert. — 100 pineapples, from 2 to 3lb. each, 200 dishes of hot house grapes, 250 ice creams, 50 dishes of apples, 100 ditto of pears, 60 ornamented Savoy cakes, 75 plates of walnuts, 80 ditto of dried fruit and preserves, 50 ditto of preserved ginger, 60 ditto of rout cakes and chips, 46 ditto of brandy cherries.

THE PRINCIPAL TABLE,

at which the Right Honourable the Lord Mayor presides.

10 tureens of turtle, 10 bottles of sherbet, 6 dishes of fish, 30 entrées, 1 boiled turkey and oysters, 2 roast pullets, 2 dishes of fowls, 2 ditto of capons, 2 French pies, 2 pigeon pies, 2 hams, ornamented, 2 tongues, 1 quarter of house-lamb, 1 stewed rump of beef, 1 sirloin of beef, 6 dishes of asparagus, 2 ditto of mashed and other potatoes, 3 ditto of shell fish, 1 dish of prawns, 8 jellies, 3 blanc-mangers, 2 dishes of tarts, creamed, 2 ditto of orange and other tourtes, 2 ditto of almond pastry, 4 Chantilly baskets, 2 dishes of mince pies, 4 salads.

Removes. — 3 roast turkeys, 1 leveret, 3 pheasants, 2 geese, 2 dishes of partridges, 1 dish of wild fowl, 2 pea fowls.

Dessert. — 6 pineapples, 12 dishes of grapes, 10 ice creams, 2 dishes of apples, 4 ditto of pears, 2 ornamented Savoy cakes, 3 plates of walnuts, 4 ditto of dried fruit and preserves, 3 ditto of preserved ginger, 2 ditto of rout cakes and chips, 3 ditto of brandy cherries.

THE FIVE UPPER TABLES.

80 tureens of turtle, 60 bottles of sherbet, 3 boiled turkeys and oysters, 16 roast pullets, 20 dishes of fowls, 15 ditto of capons, 16 French pies, 16 pigeons pies, 16 hams, ornamented; 13 tongues, 1 quarter of house lamb, 1 round of beef, 1 stewed rump of beef, 4 sirloins, rumps, and ribs of beef; 20 dishes of mashed and other potatoes, 13 ditto of shell fish, 1 dish of prawns, 40 jellies, 16 blanc-mangers, 13 dishes of tarts, creamed; 9 ditto of orange and other tourtes, 13 ditto of almond pastry, 16 Chantilly baskets, 20 dishes of mince pies, 17 salads.

Removes. — 23 roast turkeys, 5 leverets, 23 pheasants, 7 geese, 13 dishes of partridges, 5 ditto of wild fowl.

Dessert. — 32 pine apples, 64 dishes of grapes, 80 ice creams, 15 dishes of apples, 30 ditto of pears, 18 ornamented Savoy cakes, 24 plates of walnuts, 26 ditto of dried fruit and preserves, 15 ditto of preserved ginger, 18 ditto of rout cakes and chips, 14 ditto of brandy cherries.

THE FIVE SHORT TABLES NEXT THE UPPER TABLES.

26 tureens of turtle, 22 bottles of sherbet, 8 roast pullets, 6 dishes of fowls, 5 ditto of capons, 5 French pies, 7 pigeon pies, 6 hams, ornamented, 5 tongues, 1 sirloin of beef, 6 dishes of mashed and other potatoes, 5 ditto of shell fish, 1 dish of prawns, 16 jellies, 5 blanc-mangers, 4 dishes of tarts, creamed, 3 ditto of orange and other tourtes, 4 ditto of almond pastry, 6 ditto mince pies, 6 salads.

Removes. — 10 roast turkeys, 10 pheasants, 3 geese, 4 dishes of partridges.

Dessert. — 10 pineapples, 20 dishes of grapes, 26 ice creams, 5 dishes of apples, 12 ditto pears, 7 ornamented Savoy cakes, 8 plates of walnuts, 8 ditto of dried fruit and preserves, 5 ditto of preserved ginger, 7 ditto of rout cakes and chips, 5 ditto of brandy cherries.

THE FOUR LONG TABLES IN THE BODY OF THE HALL.

80 tureens of turtle, 60 bottles of sherbet, 17 roast pullets, 20 dishes of fowls, 15 ditto of capons, 16 French pies, 20 pigeon pies, 16 hams, ornamented, 13 tongues, 1 round of beef, 1 stewed rump of beef, 4 sirloins, rumps, and ribs of beef, 20 dishes of mashed and other potatoes, 13 ditto of shell fish, 40 jellies, 16 blanc-mangers, 13 dishes of tarts, creamed, 10 ditto of orange and other tourtes, 13 ditto of almond pastry, 20 ditto of mince pies, 17 salads.

Removes. — 23 roast turkeys, 23 pheasants, 7 geese, 13 dishes of partridges, 5 ditto of wild fowl.

Dessert. — 32 pineapples, 64 dishes of grapes, 80 ice creams, 16 dishes of apples, 30 ditto of pears, 20 ornamented Savoy cakes, 24 plates of walnuts, 26 ditto of dried fruit and preserves, 16 ditto of preserved ginger, 20 ditto of rout cakes and chips, 15 ditto of brandy cherries.

THE SEVEN SIDE TABLES.

24 tureens of turtle, 20 bottles of sherbet, 7 roast pullets, 5 dishes of fowls, 4 ditto of capons, 5 French pies, 5 pigeon pies, 6 hams, ornamented, 4 tongues, 1 sirloin of beef, 5 dishes of mashed and other potatoes, 4 ditto of shell fish, 1 dish of prawns, 15 jellies, 4 blanc-mangers, 3 dishes of tarts, creamed, 2 ditto of orange and other tourtes, 3 ditto of almond pastry, 5 ditto of mince pies, 5 salads.

Removes. — 9 roast turkeys, 9 pheasants, 2 geese, 3 dishes of partridges.

Dessert. — 8 pineapples, 16 dishes of grapes, 24 ice creams, 5 dishes of apples, 10 ditto of pears, 6 ornamented Savoy cakes, 7 plates of walnuts, 7 ditto of dried fruits and preserves, 5 ditto of preserved ginger, 6 ditto of rout cakes and chips, 4 ditto of brandy cherries.

THE THREE TABLES IN THE OLD COURT OF QUEEN'S BENCH.

30 tureens of turtle, 28 bottles of sherbet, 10 roast pullets, 7 dishes of fowls, 6 ditto of capons, 5 French pies, 10 pigeon pies, 7 hams, ornamented, 6 tongues, 1 round of beef, 2 sirloins and ribs of beef, 7 dishes of mashed and other potatoes, 6 ditto of shell fish, 21 jellies, 6 blanc-mangers, 5 dishes of tarts, creamed, 4 ditto of orange and other tourtes, 5 ditto of almond pastry, 7 ditto of mince pies, 7 salads.

Removes. — 12 roast turkeys, 12 pheasants, 3 geese, 5 dishes of partridges, 4 ditto of wild fowl.

Dessert. — 12 pineapples, 24 dishes of grapes, 30 ice creams, 7 dishes of apples, 14 ditto of pears, 7 ornamented Savoy cakes, 9 plates of walnuts, 9 ditto of dried fruit and preserves, 6 ditto of preserved ginger, 7 ditto of rout cakes and chips, 5 ditto of brandy cherries.

Wines. — Hock, claret, Madeira, port, sherry.

Diner Dimanche le 4 Juin 1843.

Duc de Cambridge à Sa Majesté le Roi de Hanovre.

Premier service.

Potage à la tortue.
Potage à la princesse.
Potage à la julienne.
Saumon à la Génoise.
Turbot bouilli et merlans frits.
Nockels au parmesan.
Petits pâtés à la Montglas.
Boudins de filets de soles à la venitienne.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Filets de volaille à la purée de truffes.
Ris de veau aux laitues.
Pigeons farcis à la Périgord.
Casserolle de queues d'agneau à la Pascaline.
Semelles de veau à l'écarlate aux concombres.

Relevés.

Poulardes à la flamande.
Jambon de Westphalie.
Aloyau de boeuf rôti.
Selle de mouton rôtie.

Second service.

Dindonneaux rôtis.
Cailles rôties.
Canetons rôtis.
Asperges.
Petits pois étuvés.
Salade à la mayonnaise.
Biscuit à la crême aux fraises.
Gelée aux fruits, à la Macédoine.
Boudin à la Nesselrode.
Timbale de crême aux groseilles.
Charlotte à la russe.
Pâtisserie melée.

Soufflé à la fleur d'orange.
Meringues à la vanille.

Agneau rôti froid.
Plum-pudding.
Tourte aux groseilles.

Diner le 17 Juin 1843.

Sa Majesté le Roi de Hanovre à St. James.

Consommé au riz.
Potage à la crême d'orge.
Aloyau de veau à la broche.
Saumon au naturel.
Maquereaux bouillis, sauce de homards.
Selle de mouton rôtie.

4 *Entrées.*

Filets de canetons aux concombres.
Poulets à la Villeroi.
Tête de veau à la tortue.
Côtelettes de mouton aux haricots.

4 *Entremets.*

Epinards aux croûtons.
Riz, garni d'oranges à la Malte.
Gelée claire aux fraises.
Asperges en branches, sauce liée.

2 *Rôts.*

Chapons au cresson.
Oie rôtie, sauce aux pommes.

Soufflé aux citrons.

Diner du 23 Juin 1843.

Duc de Beaufort à Sa Majesté le Roi de Hanovre.

2 *Potages.*

Potage à la tortue. Potage à l'impératrice.

3 *Poissons.*

Turbot. Saumon, sauce génévoise. Filets de merlans à la Orly.

2 *Hors-d'oeuvres.*

Rocs au parmesan. Petits pâtés aux laitances de maquereaux.

10 *Entrées.*

2 de blanquette de volaille aux concombres.
2 de sauté de volaille aux pointes d'asperges.
2 de ris de veau aux petits pois.
2 de côtelettes d'agneau panées en demi glace.
2 de boudins à la Pompadour.

3 *Relevés.*

Hanche de venaison. Poulets à la Godart. Selle de mouton.

2 *Légumes.*

Asperges. Petits pois.

3 *Rôts.*

Petits poulets. Oison. Levraut.

8 *Entremets.*

2 de macédoines de fruits.
2 de fanchonnette à la vanille.
2 de charlotte de fraises.
2 de tartelettes de cerises.

4 *Relevés de rôts.*

2 de pudding à la maréchale. 2 de beignets à la vénitienne.

Viandes froides.

Jambon. Quartier d'agneau. Pâté de foies gras.

Diner du 26 Juillet 1843.

Comte de Kielmansegge à Sa Majesté le Roi de Hanovre.

2 *Potages.*

Potage aux petits légumes.
Potage à la tortue et punch à la romaine.

2 *Poissons.*

Turbot, garni d'une Orly de soles.
Filets de truites, sauce matelote.

3 *Relevés.*

Chapons à la chevalier.
Selle de mouton.
Hanche de venaison.

6 *Entrées.*

Suprême de volaille aux concombres.
Epigramme d'agneau à la Macédoine.
Boudins au vin de Champagne.
Turban de ris de veau aux laitues.
Côtelettes sautées aux navets glacés.
Filets de canetons, sauce bigarade.

2 *Légumes.*

Pois à la francaise.
Artichauts à la lyonnaise.

2 *Rôts.*

Levrauts.
Turkies poults.

4 *Entremets.*

Gelée de pêches.
Génoises fourrées.
d'Artois aux pommes.
Charlotte de framboises.

3 *Relevés de rôts.*

Compiègne aux abricots.
Ramequins.
Tarte de cerises.

Table de coté.
Nockles.
Légumes.

Diner du 23 Août 1843.

Sa Majesté le Roi de Hanovre à St. James.

Premier service.

2 *Potages.*

Potage à la tortue.
Potage à la printanière.

2 *Poissons.*

Turbot, garni d'éperlans, sauce de homards.
Rougets à l'italienne.

2 *Relevés.*

Poulardes à la jardinière.
Filet de boeuf au vin de Madère.

8 *Entrées.*

Côtelettes de mouton à la purée d'artichauts.
Filets de canetons à la bigarade.
Suprême de volaille aux truffes.
Filets de levraut piqué en chevreuil.
Salmis de grouses au fumet.
Pain de volaille à la Toulouse.
Croustades à la reine.
Filets de soles à la ravigote.

Second service.

2 *Rôts.*

Coqs de bruyère.
Canetons.

2 *Relevés.*

Boudin glacé.
Soufflé à la vanille.

10 *Entremets.*

Gelée d'ananas.
Galantine d'anguille.
Pâtisserie.
Haricots verts.
Crême à la parisienne.
Biscuit à la crême.
Artichauts à l'espagnole.
Tartelettes d'abricots.
Salade de homard.
Macédoine de fruits.

Buffet.

Carrée de venaison.
Selle de mouton.
Jambon à l'essence.
Pâtés aux huîtres.

Diner à Londres, le 3 Février 1844.

(16 Couverts.)*

Premier service.

2 Potages.

Potage à la tortue.
Potage de santé aux quenelles.

2 Poissons.

Turbot à la sauce de homard.
Soles à la parisienne.

2 Relevés.

Dinde truffée à la Périgueux.
Jambon glacé à la Macédoine.

1 Hors-d'oeuvre.

Hromeskys aux huîtres.

4 Entrées.

Salmis de bécasses à la Montgolfier.
Ris de veau piqués à la purée d'asperges.
Côtelettes d'agneau panées aux petits pois.
Escalopes de volaille aux concombres.

Second service.

2 Rôts.

Faisans.
Canards sauvages.

2 Relevés.

Fondue à la suisse.
Pudding de marrons à l'abricot.

Entremets.

Asperges à la sauce.
Truffes du Périgord à la serviette.
Aspic de prawns à la mayonnaise.
Charlotte à la Cerrito.
Gelée d'orange, garnie de fruits.
Flanc de poires à la Condé.

Table de côté.

Selle de mouton rôtie.
Salade de chicorée.
Betterâves à la mayonnaise.
Pommes de terre nouvelles.
" " " au naturel.
" " " en purée.
Choux-fleurs.

---

*) Kostete in London 35 Liv. St. oder 245 ⊕ Cour. und würde in Hannover eine Ausgabe von etwa 100 ⊕ veranlasst haben.

Diner to Sir H. Pottinger.

Decembre 11th 1844.

(Covers were laid for 330.)

Premier service.

Tortue à l'anglaise.

Poissons.

Saumon bouilli,
Saumon à la génoise aux câpres,
Turbots, sauce de homards,
Saint-Pierres farcis à la hollandaise,
Rougets à l'italienne,
Tranches de cabillaud aux huîtres,
Cabillaud au gratin à la maître-d'hôtel,
Soles à la Londonderry,
Filets de merlans aux huîtres,
Quenelles de homards à la Chutnée,
Filets de soles à la Calcutta,
Merlans et éperlans frits.

Entrée de tortue.

Pieds de tortue à la matelote,
Côtelettes à l'italienne,
Calapé décoré à l'espagnole,
Kari de tortue à la Malabar.

Entrées.

Sauté de poulettes suprêmes aux champignons,
Cuisses de poulettes en canetons aux pois,
Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges,
Ris de veau piqués aux tomates,
Filets de faisans aux truffes,
Filets de canards sauvages à la bigarade,
Côtelettes de mouton à la Soubise,
Tendrons de veau à la chicorée,
Perdrix aux choux,
Côtelettes de porc à la Robert,
Filets de lièvres à la bohémienne,
Croustades de gibier au fumet.

Relevé de potages et de poisson.

Filets de boeuf à la napolitaine,
Chapons rôtis,
Têtes de veau à la Chambord,
Poulettes rôties,
Culottes de boeuf à la flamande,
Timbales de macaroni à la financière,
Aloyau de boeuf à la Godard,
Chartreuses de palais de boeuf à l'espagnole,
Dindes à la Périgord,
Quartiers d'agneau rôtis,
Chapons à la turque,
Gigots d'agneau bouillis aux épinards,
Poulardes à la Montmorency,
Selle de mouton rôti,
Noix de veau à la Windsor,
Pâtés chauds de bécassines aux truffes.

Buffet.

Potage de kari à la Calcutta,
Potage de gibier à la chasseur,
Potage à la Comte de Paris,
Potage a la reine,
Jambon de Westphalie,
Langues de boeuf,
Hure de sanglier,
Boeuf rôti, chaud et froid,
Pâtés aux huîtres,
Croquettes à la reine,
Légumes.

Second service.

Faisans,
Bécasses,
Bécassines,
Canards sauvages,
Coqs de bruyère,
Perdreaux et sarcelles rôtis,
Pommes à la régence,
Truffes au vin de Champagne,
Crême d'ananas,
Crême à la portugaise,
Petits pois étuvés,
Crême d'abricots,
Crême à la vénitienne,
Fonds d'artichauts à la française,
Gâteaux de pommes aux confitures,
Gelée à la Macédoine,
Croustades d'huîtres,
Pommes au riz méringué,
Gelée d'oranges à la mosaique,
Omelettes aux fines herbes,
Croquembouche au gros sucre,
Nougats aux pistaches à la crême,
Macaroni au parmesan,
Génoises décorées,
Gelée de Dantzic,
Petits paniers de groseilles rouges,
Gelée de noyau,
Fanchonnettes d'amandes,
Gelée de grenades,
Petits choux pralinés,
Tourtes à l'anglaise,
Vole-au-vent à la royale.

Relevé de rôti.

Soufflé au thé,
Beignets de pommes,
Gaufres à la flamande,
Babas à la polonaise,
Pudding de raisins,
Beignets à l'espagnole,
Pudding à la Nesselrode,
Plombières d'abricots.

Diner du 12 Decembre 1844.

Duc de Beaufort à Son Altesse Royale le Duc de Bordeaux.

Potage à la julienne.
Potage à la tortue.

Filets de turbot à la maître-d'hôtel.
St.-Pierres, sauce de homards.
Filets de soles à la Orly.
Rein au beurre noir.

---

2 de nockles au parmesan.
2 de quenelles à l'allemande.
2 de blanquette aux concombres.
2 de ris de veau aux pointes d'asperges.

Chapon à la Périgueux.
Hanche de venaison.
Mouton rôti.

Viandes froides.
Céleri à la moelle.
Seakale.

Faisans.
Poulardes.

---

2 de gâteaux d'amandes.
2 de gelée d'oranges.
2 de darioles à la vanille.

Légumes.

Diner, Dimanche le 27 Juillet 1845.

Duc de Cambridge à Sa Majesté le Roi des Pays-Bas.

Premier service.

Deux potages.

Potage de consommé de volaille aux quenelles.
Potage à la purée de racines au sagou.

Deux poissons.

Rougets à l'anglaise.
Turbot bouilli, garni de petits merlans frits.

Hors-d'oeuvre.

Tartelettes à la Montglas.

Six entrées.

Boudin de filet de merluches à la Conti.
Casserolle de blanquette de volaille aux truffes.
Ris de veau à la Macédoine.
Purée de gibier à la portugaise.
Côtelettes d'agneau aux haricots verts.
Tendrons à la Villeroi aux concombres.

Relevés.

Hanche de venaison rôti.
Poulardes et langue à la royale.
Aloyau de boeuf rôti.

Second service.

Deux rôts.

Poulets rôtis. Grouses et cailles rôties.

Six entremets.

Petits pois à la française.
Galantine de volaille aux légumes cuits, en salade.
Tourte d'abricots.
Méringues à la vanille.
Gelée à l'ananas.
Chartreuse de crême aux fraises.

Timbale de riz froid aux cerises.
Omelette soufflée à la fleur d'orange.

Anlage №. 59. a.

Diner le 18

92 personnes.

8 services.

Koch N. N. { Un potage à la Moligotawny.
Un potage clair aux quenelles de volaille et aux pointes d'asperges.
Huîtres au naturel.

Koch N. N. Saumon du Rhin, garni de filets de sandats à la Orly, sauce à la tartare et sauce de John Bull.

Koch N. N. { Poulardes de Strasbourg à la Chipolata.
Truffes à la bourguignotte.
Ris de veau à la Saint-Cloud au ragout fin.

Koch N. N. { Filets de perdreaux à la polonaise en croustades.
Haricots verts, garnis de côtelettes de mouton glacées et de saumon fumé.

Koch N. N. { Hure de sanglier à l'aspic, sauce à l'orange.
Pâté de foies gras de Strasbourg en bordures à la gelée.

Koch N. N. { Filets de chevreuil rôtis.
Faisans d'Angleterre rôtis.

Koch N. N. { Compotes d'abricots.
Crêmes à la sicilienne en glaçon.
Gelées tutti frutti au vin de Champagne.

Beurre et fromage.

Conditor N. N. { Glaces panachées.
12 assiettes de bonbons divers.
12 „ de conserves diverses.
12 „ de pâtisserie diverse.
36 „ de fruits divers conservés ou naturels selon la saison. } Dessert.

Diner le Mars 18

52 personnes.

4 Services.

Koch N. N. {Un potage de tortue à l'anglaise.
Un potage au suprême aux filets de poulets.}
Huîtres d'Angleterre au naturel.
Koch N. N. Saumon du Rhin au bleu, sauce génoise et sauce à la mayonnaise.
Koch N. N. Dindons à la Chipolata.
Koch N. N. {Petits pâtés en gaudiveau.
Ris de veau piqués glacés aux champignons.}
Koch N. N. Petits pois verts, garnis de côtelettes de mouton panées glacées.
Pâté de foies gras de Strasbourg à l'aspic.
Koch N. N. Faisans de Bohème rôtis, sauce de pain blanc.
Koch N. N. {Compote à l'orange en tranches.
Petits soufflés en caisse aux amandes.
Pudding froid à l'impératrice.}
Conditor N. N. Glaces à l'ananas et aux fraises.

Diner le Mai 18

120 personnes.

8 Services.

Koch N. N. {Un potage de tortue à l'anglaise.
Un potage au suprême aux pointes d'asperges.}
Koch N. N. Turbots au bleu au beurre fondu, sauce à l'essence d'anchois.
Koch N. N. Filets de boeuf braisés à la jardinière.
Koch N. N. Croquettes de chapons à la Villeroi.
Koch N. N. {Sautés de bécasses aux truffes.
Ris de veau à la monarque.}
Koch N. N. Haricots verts nouveaux à la francaise, garnis de côtelettes d'agneau grillées et de saumon fumé.
Koch N. N. Salade de homards à la Gloucester.
Koch N. N. Poulets de Hambourg rôtis.
Koch N. N. Compote à l'orange.
Koch N. N. {Pudding froid à l'impératrice.
Crême à l'ananas en glaçon.}
Conditor N. N. Glaces à l'orange, de fraises, et aux pêches.

Diner le Octobre 18

Koch N. N. {Un potage à la purée de volaille.
Un potage de tortue à l'anglaise.
Huîtres au naturel.
Koch N. N. {Filets de soles à l'italienne.
Filets de boeuf à la gendarme.
Koch N. N. {Pâtés chauds d'alouettes de Leipsic aux truffes.
Sautés de poulets, sauce tomate.
Artichauts à la lyonnaise, garnis de langue de boeuf fourrée et de jambon fumé.
Koch N. N. Salade de poissons, garnie de homards à l'aspic.
Koch N. N. Poules de bruyère roties, sauce de pain blanc.
Koch N. N. Compote de pêches.
Koch N. N. {Pudding froid à la Montmorency.
Pains à l'ananas.
Conditor N. N. Glaces de fraises, à l'orange et aux amandes.

Diner le Octobre 18

Koch N. N. {Un potage à la régence.
Un potage aux marrons à la dauphine aux croûtons.
Huîtres au naturel.
Koch N. N. Filets de dorches, sauce de lamproies.
Koch N. N. Roast-beef au jus, garni de pommes de terre frites et de pickles.
Koch N. N. Homards au gratin.
Koch N. N. Pâtés chauds de volaille à la financière.
Koch N. N. Haricots nains, garnis de côtelettes de mouton glacées.
Koch N. N. Aspic de poissons à la russe.
Koch N. N. Filets de gibier rôtis à la gelée de groseilles.
Koch N. N. Compote à la Strélitz.
Koch N. N. {Petits soufflés en caisses à la fleur d'orange.
Sabayons au vin de Champagne.
Conditor N. N. Glaces à l'ananas, de pêches et à la Metternich.

Diner le Octobre 18

Koch N. N. {Un potage de Carri à l'indienne.
Un potage clair aux quenelles de volaille.}
Huîtres au naturel.
Koch N. N. Turbots à l'eau du sel au beurre fondu, sauce de homards.
Koch N. N. Dindonneaux à la Chipolata.
Koch N. N. {Rissoles à la duchesse.
Escalopes de levrauts en bordure de nouilles aux truffes.}
Koch N. N. {Petits pois étuvés, garnis de côtelettes d'agneau glacées.
Filets de poulets à la Chantilly à l'aspic.}
Koch N. N. Bécasses rôties.
Koch N. N. Compote de poires de beurré.
Koch N. N. {Charlottes à la parisienne au café Moka.
Chartreuse aux fruits.}
Conditor N. N. Glaces de fraises, d'oranges et de pistaches.

Diner le Decembre 18

Koch N. N. {Un potage à la Moligotawny.
Un potage printanière aux profiteroles.}
Huîtres d'Angleterre au naturel.
Koch N. N. Filets de sandats à l'italienne.
Koch N. N. Selle de venaison panée au four, sauce aux cerises.
Koch N. N. Boudins à la Talleyrand.
Koch N. N. Sautés de bécasses aux truffes.
Koch N. N. Pointes d'asperges en blanquette, garnies de côtelettes de ris de veau.
Koch N. N. Homards en salade à la Gloucester.
Koch N. N. Perdreaux rôtis, sauce de pain blanc.
Koch N. N. {Compote de fraises.
Gâteaux à la napolitaine, garnis d'une plombière.}
Conditor N. N. Glaces de cerises et aux abricots.

Diner le Decembre 18

Koch N. N. { Un potage à la purée de volaille.
Un potage de mouton à l'anglaise.

Huîtres d'Angleterre au naturel.

Koch N. N. { Truites au bleu au beurre fondu, sauce John Bull.
Filets de boeuf braisés, garnis de lazagnes.
Croquettes à la d'Huxelles.

Koch N. N. Filets de poulets à la Marengo aux truffes.

Koch N. N. Haricots verts à la française, garnis de saucisses grillées.

Pâté de foies gras de Strasbourg à l'aspic.

Koch N. N. Faisans d'Angleterre rôtis, sauce de pain blanc.

Koch N. N. Compote de reine-claudes.

Koch N. N. Chartreuse aux fruits.

Conditor N. N. Glaces de fraises et au marasquin.

Diner le Decembre 18

Koch N. N. { Un potage à la purée de pois verts aux croûtons.
Un potage à la princesse.

Huîtres au naturel.

Koch N. N. { Saumon du Rhin au bleu, sauce de lamproies et sauce à la hollandaise.
Poulardes de Strasbourg à la régence.
Truffes au vin de Champagne.

Koch N. N. { Croustades à la polonaise.
Petits pois verts, garnis de côtelettes de mouton.

Koch N. N. Homards à la cardinal à l'aspic.

Koch N. N. Selle de cerf à la gelée de groseilles.

Koch N. N. { Compote de pommes chaudes.
Pudding froid à la Duchesse de Berry.
Biscuits de Savoie à l'orange.

Conditor N. N. Glaces de pêches et de framboises.

Diner le Decembre 18

Koch N. N.	Un potage aux écrevisses. Un potage clair en hochepot aux queues de boeuf.
	Huîtres au naturel.
Koch N. N.	Sandats à la bonneau au beurre fondu, sauce Robert.
Koch N. N.	Selle d'agneau à la broche au jus, garnie de croquettes de pommes de terre et de choux-fleurs à la poulette, sauce de menthe-crépue.
Koch N. N.	Petits vole-au-vent à la marinière.
Koch N. N.	Perdreaux à la Sierra Morena.
Koch N. N.	Cardes au velouté à la moelle en croustades et boudins à la Némours.
Koch N. N.	Hure de sanglier à l'aspic, sauce à l'orange.
Koch N. N.	Poulardes de Strasbourg rôties, sauce de pain blanc.
Koch N. N.	Compote aux abricots. Pudding froid à la parisienne.
Conditor N. N.	Glaces de fraises et de groseilles blanches à la viennaise.

Anlage №. 59. b.

Souper le Novembre 18

112 personnes.

9 services. 8 tables separées.

Koch N. N. { Bouillon fort.
Potage à la crême d'orge.
Turbot au bleu, garni de croquettes de soles, sauce de homard.

Koch N. N. { Blanquette de filets de poulets aux huîtres en bordures de riz à la turque.
Petits pois verts, garnis de mignons de veau glacés.

Pâté de foies gras de Strasbourg à l'aspic.

Koch N. N. { Gibier rôti.
Volaille rôti.

Koch N. N. { Compote aux abricots.
Salade à la russe.

Koch N. N. { Gelée claire au vin de Champagne.
Croquembouche chantilli à la vanille.

Conditor N. N. Glaces à l'orange, de framboises, et aux amandes.

Anlage №. 59. c.

Buffets le Janvier 18

500 personnes.

Koch N. N. { Bouillon fort.
Galantines de dindons à l'aspic.
Pâté de foies gras de Strasbourg à la gelée.
Koch N. N. Saumon du Rhin à la ravigote aux huîtres.
Koch N. N. Homards à la Gloucester.
Koch N. N. Mayonnaise de poulets aux canapés de caviar.
Koch N. N. Truffes en buisson au vin de Champagne.
Koch N. N. Salade à la russe.
Koch N. N. { Pain au beurre garni.
Jambon salé.
Langue de boeuf fourrée.
Boeuf fumé de Hambourg.
Volaille rôti froid.
Gibier rôti froid.
Koch N. N. { Blanc-mangers marbrés au chocolat.
Crême à la Livolie.
Timbales aux cerises.
Gelée à l'ananas.
Conditor N. N. Dessert et fruits.

Anlage № 60.

Diner le 18

15 personnes.

1 service.

		Verbrauch.
Koch N. N.	Un potage à la régence. Un potage de perdreaux au chasseur. Caviar de Russie, garni de plinies. Filets de sandats en matelote à la normande.	45 ℔ Bouillonfleisch. 16 „ Kalbfleisch zum Rundstück. 8 „ Hammel-Quarrée. 1 „ Rinder-Talg. 4 „ geräucherten Schinken. 3 „ Speck.
Koch N. N.	Un rond de veau farci à l'anglaise au jus, garni de choux-fleurs. Filets de chapons à la chevalier. Haricots verts à l'allemande, garnis d'escalope de mouton glacée.	1 Rehzimmer. 6 Feldhühner. 4 junge Hühner zur Suppe à la régence.
Koch N. N.	Un filet de chevreuil rôti.	4 alte Hühner zur Bouillon.
Koch N. N.	Une compote de pommes à la Strélitz. Une gelée claire à l'ananas. Un gâteau de Prusse à la prince royal. Beurre et fromage.	6 Capaunen zum Entrée. 8 ℔ Sandart. 2 „ Caviar. 6 „ frische Butter.
Conditor N. N.	Dessert: 2 assiettes de bonbons divers. 2 „ de conserves diverses. 2 „ de pâtisserie diverse. 6 „ de fruits divers conservés ou naturels selon la saison.	3 „ alte dito. 6 „ Spelz-Mehl. 1 „ Trüffeln. 6½ ℔ Zucker. 6 Loth Hausenblasen. ½ ℔ Succade. ¾ „ Sago. 64 Stück Eier. 16 „ Citronen. 1½ Bout. Sherry. 1 „ Weißwein. 2 „ Rheinwein.

Anlage № 61.



Den ten 184

Für die Hofhaltung

Auf Rechnung.

Anlage №. 62.

Kosten

des Hofhalts im Monate ꝛc.

Küche.			
Für Fleischwerk, Federvieh, Fische ꝛc.			
„ Gewürze und sonstige Materialwaaren			
„ Gartengewächse und Früchte			
„ Butter, Flott, Milch, Eier und Käse			
„ Brod			
„ consumirte Weine (aus den Vorräthen)			
„ Verschiedenes			
Servirung der Tafel.			
Für Gewürze und sonstige Materialwaaren			
„ Butter, Flott, Milch und Käse			
„ Brod, Kuchen, Krengel, Zwieback ꝛc.			
„ Backwerk, Bonbons, Gefrornes ꝛc.			
„ Früchte zum Einmachen			
„ consumirte Weine (aus den Vorräthen)			
„ Bier und Kellerkosten			
Für Feuerung			
„ Erleuchtung			
Summa			

Anlage № 63.

Hof-Staats-Rechnung.

Ordinaire Ausgaben.

Eintheilung in IX. Capitel.

Cap.		Bemerkungen.
I	Hofdienerschaft.	
	A. Kostgeld und Gehalte.	
	B. Livreen.	
	C. Tagelohn, incl. des Tagelohns behuf der Küche.	
II	Kosten der Tafel, excl. des Tagelohns behuf der Küche.	Confr. Anl. 64.
III	Feuerung incl. Heizung des Hof-Theaters.	
IV	Erleuchtung.	
V	Hof-Wäsche.	
	A. Tafel- und Bettzeug.	
	B. Leibwäsche.	
	C. Unterhaltung und Vervollständigung des Tisch- und Bettzeug-Inventars.	
VI	Unterhaltung des Mobiliars in sämmtlichen Schlössern.	
	A. Reparatur des Mobiliars.	
	B. Geräthe.	
VII	Orchester.	
VIII	Hofhalt in N. N.	
IX	Verschiedene Ausgaben, Apotheke, Armengelder, Schloßcapelle und Hofkirche, Schreibmaterialien, Spielkarten ꝛc. ꝛc.	

Anlage №. 64.

Hofhaltungs-Rechnung.

Eintheilung in 12 Rubriken.

Rubrik.		Bemerkungen.
	Kosten der Tafel.	
1	Für Fleischwerk, Federvieh, Fische ꝛc.	Confr. Cap. II. der Anl. 63.
2	„ Gewürze und Materialwaaren.	
3	„ Gartengewächse und Früchte.	
4	„ Butter, Flott, Milch, Eier und Käse.	
5	„ Brod, Kuchen, Krengel und Zwieback.	
6	„ Backwerk, Gefrornes, Früchte ꝛc.	
7	„ Früchte zum Einmachen.	
8	„ consumirte Weine, Liqueure, englische Biere ꝛc.	
9	An Kellerkosten, als Auffüllung der Weine, Füllung der Eisgruben, Zucker, Citronen ꝛc. zu den gemischten Getränken ꝛc.	
10	Für Verschiedenes behuf der Küche.	
11	Für Feuerung.	Confr. Cap. III. der Anl. 63.
12	Für Erleuchtung.	Confr. Cap. IV. der Anl. 63.

Anlage № 65.

Hof-Staats-Rechnung.

Extraordinaires Budget.

Eintheilung in VI Capitel.

Cap.		Bemerkungen.
I	Kosten des Defrayements bei Hof- und Ablagern der Allerhöchsten Herrschaften im Inlande. A. Kosten der Tafel. B. Feuerung. C. Erleuchtung. D. Hof-Wäsche. E. Unterhaltung fremder Pferde. F. Varia. G. Diäten und Reisekosten.	
II	Kosten des Defrayements fremder Fürsten bei einem Ablager in einem besondern unbewohnten Schlosse. A. Kosten der Tafel. B. Feuerung. C. Erleuchtung. D. Wäsche. E. Unterhaltung fremder Pferde. F. Kostgeld fremder Dienerschaft.	
III	Reisekosten für die Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts und der Hofdienerschaft im Dienst.	
IV	Anschaffung von Kupfer, Glas und Porcellain für unbewohnte Schlösser.	
V	Vervollständigung des Mobiliars, Inventars und Erhaltung desselben.	
VI	Trauergelder für die weibliche Dienerschaft Ihrer Majestät der Königin.	

Anlage №. 66.

Übersicht

der bei der

Hofhaltung zu ....

im

Monate 18

täglich consumirten

Weine, Liqueure und feinen Biere.

Distribution.	Ord. Franzwein.	Tafel-Rheinwein.	Tafel-Medoc.	Rüdesheimer 19r.	Alter Hermitage.	Alter Burgunder.	Markebrunner 26r.	Mosel.	Steinberger 1834r.	Steinberger 1822r.	Rüdesheimer 1822r.	Sherry.	Portwein.	Haut-Brion 1825r.	Lacoste.	Chambertin.	Romané.	Hermitage rouge.	Haut-Barsac 31r.
																			Rou
Dienstag den 1sten.																			
Zum Dejeuner Sr. Majestät . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	½							
Zum Dejeuner Ihrer Majestät . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	¾				
Zum Dejeuner der Cavaliere . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	½	¼						
Zum Diner (19 Couverts)	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	1½	1	—	2	—	2	—	—
Zur Reise des Prinzen N. N. . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—
Zur Jagd des Prinzen N. N. . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
Behuf der Küche	18	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—
Deputat des N. N.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1							
Cammer- und Garderobetisch . .	34	4																	
Mittwoch den 2ten.																			
Zur Jagd Sr. Majestät	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2							
Zum Diner Ihrer Majestät . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1							
u. s. w.																			

...teillen.

Chabis.	Chateau-Grille.	Rheinw.-Mousseux.	Champagner.	St. Peray.	Cognac	Arac.	Rum.	Lünel.	Mallaga.	Frontignac.	Rivesaltes.	Ungar.	Alicant.	Tokayer von Jacobs.	Tokayer.	Liqueur von N. N.	Marasquin.	Bischof.	Ale.	Porter.	Bitterbier.	u. s. w.	Bemerkungen.
—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	4				
—	—	—	—	—	—		—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	1					
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1					
—	—	—	—	2	—	—	1																

Anlage №. 67.

Allgemeine Übersicht

der bei der

Hofhaltung zu ....

von

Monat zu Monat

consumirten

Weine, Liqueure, feinen Biere u. s. w.

	Ord. Franzwein.	Tafel-Rheinwein	Tafel-Medoc.	Rüdesheimer 1819r.	Steinberger 1834r.	Steinberger 1822r.	Rüdesheimer 1822r.	Sherry.	Portwein.	Haut-Brion 1825r.	Chateau-Latour 1825r.	Lacoste.	Burgunder 1834r.	Chablis.	Chateau-Grillet.	Rheinw. mousseux.	Champagner.	St. Peray.
																	Bou	
Monat November 184 .																		
Ausgabe vom 1. bis 9.	111½	5	18¾	12	7	1	—	23½	4½	—	—	21¼	—	1	—	—	27	1
„ „ 10. „ 16	98½	8	31¼	6	—	3	1	25¾	9½	—	—	24¼	—	1	—	1	15	3
„ „ 17. „ 23	177½	13	39¼	46	6	4	3	41¼	14¾	3	—	26	2	5	2	—	30	—
„ „ 24. „ 30.	281½	39¼	186	—	-	2	2	43¼	20¼	3	8	23½	3	8	—	1	191	—
Summa Ausgabe	672	65¼	275¼	64	13	10	6	133½	48¾	6	8	95	5	15	2	2	263	4
Monat December 184 .																		
Ausgabe vom 1. bis 7.	98	5	20½	12	—	—	—	24¼	6¾	—	—	18¾	—	—	—	1	13	1
„ „ 8. „ 14.	90	5	34½	—	—	—	—	28¼	14¾	2	—	21½	—	—	1	4	22	3
„ „ 15. „ 21.	80½	5	22¾	12	2	—		22¼	6	—	—	18¼	2	1	—	—	13	—
„ „ 22. „ 28.	109	5	38	6	2	2	6	22	9½	—	—	19¼	1	1	—	4	20	—
„ „ 29. „ 31.	19½	--	17	6	—	—	4	13¾	6	—	—	10¼	1	—	—	3	13	—
Summa Ausgabe	397	20	132¼	36	4	2	10	110½	43	2	—	87½	4	2	1	12	81	4
Monat Januar 184 .																		
u. s. w.																		

Mosel.	Alter Burgunder.	Alter Hermitage.	Haut-Barsac.	Cognac.	Arac.	Rum.	Lünel.	Frontignac.	Rivesaltes.	Mallaga.	Capwein.	Tokayer von Jacobs.	Tokayer-Ausbruch.	Liqueur v. Amsterdam	Marasquino.	Ale.	Porter.	Lager-Bier.	Alicant.	Ungar.	Madeira.	Chateau-Léoville1828r
teillen.																						
12	—	—	—	—	—	—	4½	1	—	—	—	—	—	—	—	—	9	93	—	—	—	—
18	3	—	—	—	—	—	2½	—	1	½	—	—	—	1	½	—	17	91	—	—	—	—
52	6	3	—	7½	—	—	—	1	2	—	1½	—	—	½	—	—	23	121	—	1	—	—
—	12	12	5	6	10	½	1	3	2	4	1	2	5	1	4	3	15	200	2	1	—	—
82	21	15	5	13½	10	½	8	5	5	4½	2½	2	5	2½	4½	3	64	505	2	2	—	—
2¼	—	—	—	4½	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	12	89	—	—	—	—
—	—	1	—	2	1	—	—	—	½	½	—	½	—	—	—	9	20	101	—	—	—	—
—	—	—	—	2½	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	13	89	—	—	—	—
—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	19	97	—	—	—	—
—	—	—	—	3	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	14	80	—	—	—	9
2¼	—	1	—	15	4	—	—	—	½	½	—	½	—	—	—	24	78	456	—	—	—	9

Anlage № 68.

Auszug aus der Übersicht

der bei der

Hofhaltung zu ....

im

Monate 184

täglich consumirten

Weine, Liqueure und feinen Biere.

Specification.	Ord. Franzwein.	Tafel-Rheinwein.	Tafel-Medoc.	Rüdesheimer 1819r	Moselwein.	Steinberger 1834r.	Steinberger 1822r.	Rüdesheimer 1822r.	Sherry.	Portwein.	Lacoste.
											Bou
Behuf der Tafel vom 1. bis 31.	$12\frac{1}{2}$	—	$132\frac{3}{4}$	—	$2\frac{1}{3}$	4	2	10	$88\frac{1}{2}$	43	$87\frac{1}{2}$
Behuf der Küche	101	—	—	36	—	—	—	—	18	—	—
Deputat der Köche.	$89\frac{1}{2}$										
Cammer- u. Garderobe-Tisch	166	20	—	—	—	—	—	—	4	—	—
Cammerdiener N. N. . . .	10										
Caffeefrau	8										
Cammer-Fourier N. N. . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heiducken	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kirchen-Musici	10										
Gärtner											
u. s. w.											

Burgunder 1834r.	Hermitage rouge.	Chablis.	Chateau-Grillet.	Rheinwein mousseux.	Champagner.	St. Peray.	Cognac.	Arac.	Mallaga.	Rivesaltes.	Tokayer.	Ale.	Porter.	Lager-Bier.	Chateau-Léoville 1828r	Haut-Brion 1825r.
teillen.																
4	1	2	1	12	79	4	1	—	½	½	½	24	78	—	9	2
—	—	—	—	—	2	—	14	4	1							
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	392		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	28		
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	26		

Anlage №. 69.



aus dem

Hauptbuche des Hofkellers

zu ....

über die

im Monate 184

consumirten

Weine, Liqueure und feinen Biere.

Specification.	Ord. Franzwein.	Alter Franzwein.	Tafel-Rheinwein.	Tafel-Medoc.	Rüdesheimer 1819r.	Moselwein.	Steinberger 1834r.	Steinberger 1822r.	Rüdesheimer 1822r.	Marcobrunner 1826r.	Sherry.	Portwein.	Lacoste.	Haut-Brion 1825r.
														Bou
Behuf der Schloßcapelle	—	2												
Auffüllung der Rheinweine . .	—	—	—	—	2	2	3	1	1	5				
Auffüllung der weißen und rothen Bordeaux-Weine . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Auffüllung des Burgunders . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Behuf der Probe der feinen Bordeaux-Weine	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Behuf des Hofhalts Sr. Maj.	397	—	20	132¼	36	2¼	4	2	10	—	110½	43	87½	2
Nach d. Jagdschloß N. N. gesandt	—	—	—	2	10	—	6	—	—	—	25	—	—	—
Abgegeben:														
An die Hofhaltung Sr. Königl. Hoheit des Erbprinzen . . .	53	—	—	40	—	—	—	—	—	—	12			
Summa Ausgabe	450	2	20	174¼	48	4¼	13	3	11	5	147½	43	87½	[illegible]

leillen.

Chateau-Latour 1825r.	Bordeauxwein (Proben).	Burgunder 1834r.	Hermitage rouge.	Chablis.	Chateau-Grillet.	Rheinwein mousseux.	Champagner.	St. Peray.	Cognac.	Arac.	Mallaga.	Rivesaltes.	Tokayer.	Ale.	Porter.	Chateau-Leoville 1828r.	Haut-Barsac 1834r.	Marasquino.	Alter Burgunder.	Alter Hermitage.
3	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2			
—	—	—	—	—	1															
—	12																			
—	—	4	1	2	1	12	81	4	15	4	1½	½	½	24	78	9				
—	—	—	—	—	—	—	42	6	—	3	—	—	—	10	20	—	—	4	3	3
3	20	4	1	2	2	12	123	10	15	7	1½	½	½	34	98	9	2	4	3	3

Anlage No. 70.



des

Hofkellers zu ....

184

Specification.	Vorrath vom 30. November 18—			Einnahme December		Ausgabe December		Vorrath den 31. December 18—		
	Oxhoft	Ohm	Feuillette	Oxhoft	Ohm	Oxhoft	Ohm	Oxhoft	Ohm	Feuillette
Wein in Fässern:										
Ord. Franzwein	—	—	—	3	—	3	—	—	—	—
1811r. Hochheimer	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1811r. Johannisberger	—	6	—	—	3	—	—	—	9	—
1811r. Rüdesheimer	—	7½	—	—	—	—	½	—	7	—
1811r. Geisenheimer, Rothenb.	—	4½	—	—	—	—	—	—	4½	—
1806r. Rüdesheimer	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1819r. Rüdesheimer	—	4	—	—	2	—	—	—	6	—
1819r. Geisenheimer, Rothenb.	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1822r. Rüdesheimer	—	2	—	—	1	—	1	—	2	—
1822r. Steinberger	—	2	—	—	—	—	—	—	2	—
1822r. Marcobrunner	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1822r. Graefenberger	—	7½	—	—	2	—	—	—	9½	—
1834r. Hochheimer	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1834r. Rauenthaler	—	7½	—	—	—	—	3	—	4½	—
1834r. Hattenheimer	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1834r. Johannisberger	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1834r. Steinberger	—	7	—	—	—	—	—	—	7	—
1834r. Erbacher	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—
1825r. Rüdesheimer	—	7½	—	—	—	—	½	—	7	—
1825r. Johannisberger	—	7½	—	—	—	—	—	—	7½	—
1826r. Marcobrunner	—	½	—	—	1½	—	—	—	2	—
1834r. Yquem Haut-Sauterne	5	—	—	—	—	1	—	4	—	—
1834r. Haut-Barsac	5	—	—	½	—	—	—	5½	—	—
1834r. St. Julien (Ducru)	5	—	—	—	—	1	—	4	—	—
1834r. Pauillac	5	—	—	1½	—	—	—	6½	—	—
1834r. Burgunder	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1
Moselwein	—	2	—	—	1	—	1	—	2	—
u. s. w.										

	Bouteillen	Bouteillen	Bouteillen	Bouteillen
Wein in Bouteillen:				
Ord. Franzwein	450	780	450	780
Alter Franzwein	40	—	2	38
Tafel-Medoc	400¾	—	479¾	221
u. s. w.				

Anlage №. 71.

Herrschaftliche Tafel.

Bei dem größten Diner.

Rheinwein Moselwein Medoc	auf die Tafel zu stellen.
Madeira. Chablis. Chateau Lafitte. 1834r. Steinberger. 1834r. Champagner. Portwein. Tokayer Ausbr. Cap-Wein. Liqueur { Curaçao. Anisette.	einzeln zu serviren.

Anlage №. 72.

Herrschaftliche Tafel.

Rheinwein Medoc	auf die Tafel zu stellen.
Sherry, St. Peray. Romané (Burgunder 1834r.) Champagner. Portwein. Cap-Wein. Lünel. Liqueur.	einzeln zu serviren.

Anlage № 73.



hinsichtlich der Verfügungen behuf Anordnung eines größeren Hoffestes nach Anlage № 46.

Person ꝛc. an welche die Verfügung ergehet.	Gegenstand der Verfügung.
	I. Wegen der Hofhaltung.
Küchenmeister	Küchenzettel. Zahl der Couverte. Beköstigung der Ehrenwache, Musiker, Polizeidiener.
Mundschenk	Bedarf an Getränken. Verabfolgung von Getränken an die Ehrenwache, Musiker, Polizeidiener.
Küchschreiber	Erfordernisse der Consumtibilien ꝛc.
Silberdiener	Bestimmung der Silbergeräthe. Arrangement der Tafeln, deren Beleuchtung ꝛc.
Schloßfrau	Erfordernisse an Tischzeug ꝛc.
Erster Haushofmeister	Befehle wegen der zu beordernden Dienerschaft.
Ober-Castellan	Befehle wegen Einrichtung der Localitäten.
	II. Wegen des Ceremoniels und der allgemeinen Anordnungen.
General N. N.	Requisition der Ehrenwache.
Commandeur der Landgendarmerie Polizei-Direction	Requisition einer polizeilichen Aufsicht.
Commandant der Residenzstadt .	Requisition einiger Posten zur Bewachung der Eingänge des Schlosses.
Commandeur des N. N. Regiments	Requisition der Musik, desgl. einiger Soldaten zum Tragen der Speisen.
Cabinets-Minister	Mittheilung des Programms für die Cour.
Ober-Hof-Chargen	Einladung derselben und der sämmtlichen Hof-Cavaliere zur Cour und zum Balle, unter Mittheilung des Programms.
Ober-Cammerherr	Mittheilung des Programms und der Rangliste der erscheinenden Damen.
Commandeure der verschiedenen Militair-Abtheilungen	Einladung der verschiedenen Officier-Corps.
General-Adjutant	Anweisung der Flügel-Adjutanten, wegen des Militairs die Anordnungen bei der Cour zu treffen.

Anlage № 74.

Instruction,

die Verhütung von Verschleppungen bei einer Hofhaltung betreffend.

Zur Begegnung der Verschleppungen bei der Hofhaltung wird hiemit folgende allgemeine Instruction ertheilt.

§. 1.

Der Eintritt in die Schlösser und Palais ist nur notorisch bekannten und solchen Personen gestattet, welche sich über ihre Verrichtungen daselbst gehörig ausweisen können. Unbekannten Personen, welche den Eintritt Geschäfte halber begehren, ist von Seiten der Portiers ein Ordonnanz-Lakai mitzugeben, der den Fremden nach dem von diesem zu bezeichnenden Ort oder der Person, die er zu sprechen wünscht, hinführt.

§. 2.

Alle mit Körben aus den Schlössern und Palais und namentlich aus der Küche kommende Personen sind, wenn sie sich nicht bei den Portiers melden, von diesen anzuhalten, die Körbe nach Umständen zu untersuchen und von etwa intendirten Verschleppungen von Victualien u. dergl. sofort Anzeige zu machen. Zur Erleichterung der Controle sind die von der Küche in Gebrauch gegebenen Körbe mit der Bezeichnung: „Hofküche“ zu versehen. Gleichwie die die Nachtwache habenden Schloßwächter auf etwaige Verschleppungen während der Nachtzeit zu achten haben, so sind insbesondere die an den Eingängen aufgestellten Militairposten angewiesen, alle, während der Nachtzeit bei Abwesenheit der Portiers aus den Schlössern und Palais kommenden mit Körben, Säcken und sonstigem Gepäck versehenen Personen ohne Ausnahme anzuhalten und auf die Schloßwache zu begleiten, damit die fragliche Person dort ihren Namen nenne, die Sachen aber jedenfalls zurückbehalten und eine weitere Meldung gemacht werde. Die Portiers haben daher jedesmal, wenn sie Abends ihren Posten ver-

lassen und Morgens zur Wahrnehmung ihres Dienstes sich wieder einfinden, die Schildwachen davon zu benachrichtigen.

Übrigens wird die gesammte Hofdienerschaft und besonders der Theil derselben, welcher in Civilkleidung in das Schloß oder Palais kommt oder dasselbe verläßt, befehligt, den Militairposten, welche etwa eine Legitimation des Ein= oder Auspassirenden verlangen, gehörig Rede und Antwort zu stehen.

§. 3.

Von den bei größeren Diners und Festlichkeiten in den Schlössern und Palais zur Aufwartung und Arbeitshülfe adhibirten fremden Personen ist dem Ober=Hof=Commissair eine Liste behuf der von demselben abzugebenden und Seitens der betreffenden Officen weiter auszuhändigenden Einlaßkarten zuzustellen. Der Empfänger einer solchen Karte hat dieselbe auf Verlangen den Militairposten vorzuzeigen, beim Portier aber beim Einpassiren abzugeben, sie unter keinem Vorwand an Unbefugte zu überlassen und nach beendigtem Dienste der betreffenden Office wieder zuzustellen, von welcher sie folgenden Tags der Ober=Hof=Commissair zurückempfängt.

§. 4.

Der Hofdienerschaft wird auf das Allerstrengste verboten, Besuche ihrer Angehörigen in den Schlössern und Palais anzunehmen, namentlich denselben an Tagen, wo Gesellschaften, Diners ꝛc. bei Hofe Statt finden, Zutritt auf die Tribünen und in die angrenzenden Räume der Gesellschaftszimmer zum Zusehen zu verschaffen, wenn nicht dazu die Erlaubniß des Ober=Hof=Marschall=Amts durch Aushändigung einer Einlaßkarte ertheilt ist. Die Portiers haben daher den Angehörigen der Hofdienerschaft den Eintritt an solchen Tagen nur gegen Vorzeigung einer Einlaßkarte zu gestatten.

§. 5.

Die Thüren der Schlösser und Palais sind nach den Umständen alle Abend zu einer bestimmten Stunde zu schließen und ist der Eingang alsdann auf eine Thür zu beschränken.

Anlage № 75.

Inventarium

von

den Haushaltssachen

im

Residenzschlosse zu ....

№	Bezeichnung der Gegenstände.	Vorrath am 31. Dec. 184 Stück	Zugang Stück	Abgang Stück	Bestand am 31. Dec. 184 Stück	Bemerkungen.
	A. Kupfer.					
1	Casserollen mit Deckel	6	—	2	4	Durch Alter untauglich geworden.
2	Kessel	9	3	—	12	Neu angekauft.
3	Pfannen	6	—	—	6	
	B. Eisen.					
	C. Blech.					
	D. Zinn.					

Anlage №. 76.



des

Tischglas-Bestandes

der

Hofkellerei zu ....

Tafelglas.	1. Bestand ult. Jan. Stück	2. Febr. 184 Zugang Stück	3. Abgang Stück	4. Bestand ult. Febr. Stück	Bemerkungen.
I. Feinstes Glas von N. N.					
a. Caraffen	90	4	—	94	ad 2. Durch Zukauf.
b. Tischwein-Gläser	80	—	9	71	ad 3. Durch Zerbrechen des
c. Madeira-Gläser	200	—	—	200	Lakaien ꝛc.
d. Rheinwein-Gläser	60	2	2	60	ad 2 und 3. Zwei abhan-
e. hohe Champagner-Gläser	9	—	—	9	den gekommene Gläser
f. niedrige Champagner-Gläser					wurden durch zwei neu
g. Dessertwein-Gläser					angekaufte ersetzt.
h. Liqueur-Gläser		u.	s. w.		
i. Wasser-Gläser					
II. Geschliffenes Glas von N. N.					
a. Caraffen					
b. Tischwein-Gläser					
c. Bordeaux-Gläser					
d. Madeira-Gläser					
e. Rheinwein-Gläser					
f. Champagner-Gläser					
g. Dessertwein-Gläser					
h. Ale-Gläser					
i. Wasser-Gläser					
k. hohe Wasser-Gläser					
l. Wasser-Caraffen					
III. Ordinaires schlichtes Glas.					
a. glatt geschliffene Caraffen					
b. ordinaire schlichte Caraffen					
c. Liqueur-Gläser					
d. Punsch-Gläser					
e. Limonade-Gläser					
f. Champagner-Gläser					
g. ordinaire Wasser-Flaschen					

Anlage № 77.



des

Tafel-Porzellan- und Cristall-Bestandes

der

Silberkammer.

Tafel-Porzellan und Cristall.	1. Bestand ult. Januar.		2. Fe			
			Zugang			
			neu.		reparirt.	
	Dutzend	Stück	Dutzend	Stück	Dutzend	Stück
I. Mit Vergoldung u. Blumen-Guirlanden.						
a. tiefe Teller	8	2	—	—	—	—
b. flache dito	9	—	1	—	—	—
c. runde Dessertteller	2	—	—	—	—	1
d. eckige Dessertteller	—	2	—	—	—	—
II. Fein durchbrochene Fruchtkörbe	—	6	—	—	—	—
III. Mit Akacien-Guirlanden.						
a. tiefe Teller						
b. flache dito						
c. Salatieren						
IV. Mit Rosetten.						
a. tiefe Teller						
b. Dessertteller						
c. Laubblätter						
d. Fruchtkörbe						
e. Salatieren						
V. Weiß mit goldenem Rande und Chiffre.						
a. tiefe Teller						
b. flache dito						
c. Dessertteller						
VI. Weiß mit goldenem Rande.						
a. tiefe Teller						
b. flache dito						
VII. Cristall.						
a. geschliffene Teller						
b. schlichte Teller						
c. Compotieren						
VIII. Vergoldete Dessertteller mit feinen Malereien						
IX. Lichtmanchetten						

bruar 184

3.						4.		
Abgang						Bestand ult. Februar.		Bemerkungen.
defect.		total zerbrochen.		vermißt.				
Dutzend	Stück	Dutzend	Stück	Dutzend	Stück	Dutzend	Stück	
—	—	—	—	—	—	8	2	
—	—	1	—	—	—	9	—	
—	—	—	—	—	—	2	1	
—	1	—	—	—	—	—	1	Das defect gewordene Geschirr wird, wenn die Reparatur nicht bedeutend ist und das reparirte Stück in den Vorrath zurückgeben kann, in das auf folgender Seite bemerkte besondere Defect-Service aufgenommen und zum Gebrauch der Dienerschaft, z. B. Cammertisch ꝛc., bestimmt.
—	—	—	—	—	2	—	4	

Defect-Service D *) von vorbemerktem Tafel-Porzellan u. Cristall.	1. Bestand ult. Januar. 184		2. Zugang.	
	Dutzend	Stück	Dutzend	Stück
I. Mit Vergoldung und Blumen-Guirlanden.				
a. tiefe Teller	1	6	—	—
b. flache dito	4	—	—	—
c. runde Dessertteller	8	—	—	4
d. eckige Dessertteller				
II. Fein durchbrochene Fruchtkörbe.				
III. Mit Akacien-Guirlanden.				
a. tiefe Teller				
b. flache dito	10	—	—	—
c. Salatieren				
IV. Mit Rosetten.				
a. tiefe Teller				
b. Dessertteller				
c. Laubblätter				
d. Fruchtkörbe				
e. Salatieren				
V. Weiß mit goldenem Rande und Chiffre.				
a. tiefe Teller				
b. flache dito				
c. Dessertteller				
VI. Weiß mit goldenem Rande.				
a. tiefe Teller				
b. flache dito				
VII. Cristall.				
a. geschliffene Teller				
b. schlichte Teller				
c. Compotieren				
VIII. Vergoldete Dessertteller mit feinen Malereien				

*) Jedes Stück von diesem Service bekommt den Buchstaben D. auf den Rand des Tellers.

3. Abgang.		4. Bestand ult. Februar. 184		Bemerkungen.
Dutzend	Stück	Dutzend	Stück	
—	—	1	6	
—	6	3	6	ad 3. Durch Zerbrechen.
—	—	8	4	
—	—	10	—	Zwei Dutzend davon zum Gebrauch für den Cammertisch abgegeben.

Anlage No. 78.



des

Porzellan-, Cristall- und Glas-Bestandes

der

Caffeeküche.

Porzellan, Cristall und Glas.	1. Bestand ult. Jan.		2. Febr. 184 Zugang		3. Abgang		4. Bestand ult. Febr.		Bemerkungen.
	Paar	Stück	Paar	Stück	Paar	Stück	Paar	Stück	
I. Weiß mit goldenem Rande und Zeichen.									
a. Caffeetassen	39	—	—	—	9	—	30	—	ad 3. Durch Zerbrechen beim Reinigen.
b. Bouillontassen	24	—	6	—	—	—	30	—	ad 2. Durch Ankauf bei ꝛc.
c. größere dito mit breitem Rande	12	—	—	—	—	—	12	—	
d. kleinere dito mit schmalem Rande	18	—	—	—	8	—	10	—	ad 3. Werden vermißt.
e. Dessertteller	—	10	—	—	—	—	—	10	
II. Weiß mit goldenem Rande ohne Zeichen.									
a. Caffeetassen									
b. Caffeetöpfe									
c. Theetöpfe									
d. Milchtöpfe									
e. Spühlkümpe									
f. Butterdosen									
g. Eierbecher									
III. Fürstenberger, schlicht weiß.									
A. schwarz gezeichnet.									
a. Caffeetassen									
b. Caffeetöpfe									
c. Theetöpfe									
d. Milchtöpfe									
e. Zuckerschaalen									
B. ohne Zeichen.									
a. Caffeetöpfe									
b. Theetöpfe									
c. Milchtöpfe									
IV. Carlsbader, bemalt.									
a. Theetassen									
b. Theetöpfe									
c. Milchtöpfe									
d. Spühlkümpe									
e. Zuckerdosen									
f. Butterdosen									
g. Dessertteller									
h. Muscheln									
V. Diverses.									
a. bemalte Caffeetassen .									
b. vergoldete Dessertteller									
c. bunte Teller									
d. cristallene Zuckerdosen									
e. Theedosen									
f. gläserne Eisschaalen .									
g. Geleegläser									

Anlage № 79.

Einnahme und Consumtion

an

Brennholz

im

October 184

bei der

Hofhaltung zu ....

October 184			Einnahme und Consumtion an Holz.	Wöchentliche Consumtion im Palais N. N.	Vorrath im Palais N. N.	Dazu ist angeschafft.	Total des Vorrathes und gebliebenen Bestandes.
				Klafter	Klafter	Klafter	Klafter
Am	1.		war im Holzstalle Vorrath	—	60	1	61
vom 1.	bis	9.	beträgt die Consumtion	4	—	—	—
	15.		sind angefahren	—	—	2	2
„ 10.	bis	16.	beträgt die Consumtion	5	—	—	—
	21.		sind angefahren	—	—	3	3
„ 17.	bis	23.	beträgt die Consumtion	5	—	—	—
	26.		sind angefahren	—	—	3	3
	29.		sind angefahren	—	—	3	3
„ 24.	bis	31.	beträgt die Consumtion	6	—	—	—
			Summa	20	60	12	72
			Hiervon geht ab die Consumtion mit	—	—	—	20
			Bleibt Vorrath pro November	—	—	—	52

Anlage No. 80.

Einnahme und Ausgabe

über die im

October 184 abgelieferte

Holz-Asche

bei der Hofhaltung zu ....

Ablieferung der Holzasche

184		Palais N. N.															
		Aus den Öfen und Caminen der sämmtlichen Zimmer.		Aus der großen Küche.		Aus der Silberwaschküche.		Aus der Caffeeküche.		Aus den Zimmern im 1. Nebenhause.		Aus den Zimmern im 2. Nebenhause.		Aus den Stallstuben.		Aus dem Sessionszimmer der Registratur, Küchstube, Schloßwächterstube.	
		Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.
October	1	—	—	—	2	—	1	—	1								
	2	—	—	—	2	—	—	—	—								
	3	—	—	—	2	—	—	—	—								
	4	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	5	—	—	—	2	—	—	—	1								
	6	—	—	—	2	—	1	—	—								
	7	—	—	—	2	—	—	—	1								
	8	—	—	—	1	—	—	—	—								
	9	—	—	—	2	—	—	—	—								
	10	—	—	—	2	—	—	—	—								
	11	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	12	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	13	—	—	—	2	—	1	—	—								
	14	—	—	—	2	—	1	—	—								
	15	—	—	—	2	—	—	—	—			u.	s.	w.			
	16	—	—	—	2	—	—	—	—								
	17	—	2	—	2	—	—	—	—								
	18	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	19	—	—	—	2	—	—	—	—								
	20	—	2	—	2	—	—	—	—								
	21	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	22	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	23	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	24	—	—	—	2	—	—	—	—								
	25	—	—	—	2	—	1	—	1								
	26	—	—	—	2	—	—	—	—								
	27	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	28	—	2	—	2	—	—	—	—								
	29	—	—	—	2	—	—	—	—								
	30	—	—	—	2	—	—	—	—								
	31	—	1	—	2	—	—	—	—	—	1						
Summa		1	3	15	1	1	1	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—

on sämmtlichen Feuerstellen.

Residenzschloß.												
Aus dem Althause.		Aus den Zimmern im Schlosse.		Aus der großen Küche.		Aus der Hofloge im Theater.		Aus den Staatsraths-Zimmern.		Palais N. N.		Abgabe zur Wäsche rc.
Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	Hbt.	Mtz.	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 Himten behuf der Leibwäsche.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 Metze behuf der Kupferwäsche.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 Himten behuf der Leibwäsche.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15 Himten beh. der Wäsche in N. N.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 Metze behuf der Kupferwäsche.
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1 " " " "
—	2											
—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	17 Himten 3 Metzen.

Anlage №. 81.



an

Wachslichten

pro

October 184

bei der

Hofhaltung zu ....

Vorbericht.

Die mit dem Aufstecken der Lichte beauftragte Dienerschaft fordert an jedem Morgen den Ersatz der am Abend zuvor verbrauchten Lichte — unter Abgabe einer schriftlichen Specification, an welchen Orten und wie viel Lichte gebrannt haben — bei dem die Hofhaltungs-Rechnung führenden Küchschreiber ab, von welchem sie sodann für jedes abgebrannte Licht, wovon die Enden abzuliefern sind, neue Lichte bekommt, welche vom Fabricanten am untern Ende zur Controle einzeln gestempelt sind, damit wirklich nur das Ende abgeliefert wird.

Die abgelieferten Enden werden sortirt, und die noch brauchbaren zurückgelegt, um an passenden Orten wieder mit benutzt zu werden; die kurzen Enden werden dagegen an den Wachslicht-Fabricanten zurückgegeben und von demselben ein angemessener Preis dafür vergütet.

Der Erlös aus den verkauften Lichtenden wird entweder monatlich oder spätestens vierteljährig von den Erleuchtungskosten abgesetzt, welches sich nach der Quantität der Vorräthe richtet.

Das gezählte Pfund Lichte hält 28 Loth, wogegen das gewogene Pfund 32 Loth halten muß.

Abgabe an Wachslichten aus dem Vorrathe.

184		Behuf der Erleuchtung der sämmtlichen Zimmer. Stück	In den Zimmern Ihrer Majestät. Stück	Behuf der Tafel. Stück	Behuf des N. N. Palais. Stück	General N. N Stück	Total. Stück	Bemerkungen.
October	1.	84	4	—	—	—	88	Die Consumtion der 343 Stück Wachslichte ist durch die Anwesenheit Sr. Durchlaucht des Prinzen N. N. veranlaßt worden.
„	2.	93	8	114	200	6	421	
„	3.	89	8	—	—	—	97	
„	4.	84	8	—	—	—	92	
„	5.	139	8	—	143	—	290	
„	6.	118	8	—	—	—	126	
„	7	132	8	8	—	—	148	
„	8.	137	8	—	—	—	145	
„	9.	131	8	—	—	—	139	
„	10.	83	8	—	—	—	91	
„	11.	80	8	140	—	—	228	
„	12.	74	8	—	—	—	82	
„	13.	69	8	—	—	—	77	
„	14.	89	8	—	—	—	97	
„	15.	95	8	—	—	—	103	
„	16.	91	8	—	—	6	105	
„	17.	83	8	—	—	—	91	
„	18.	87	8	—	—	—	95	
„	19.	87	8	—	—	—	95	
„	20.	92	8	—	—	—	100	
„	21.	89	8	137	—	—	234	
„	22.	77	8	—	—	—	85	
„	23.	90	8	—	—	—	98	
„	24.	80	8	—	—	—	88	
„	25.	88	8	—	—	—	96	
„	26.	78	8	—	—	—	86	
„	27.	89	8	—	—	—	97	
„	28.	88	8	—	—	—	96	
„	29.	98	8	—	—	—	106	
„	30.	121	10	109	—	—	240	
„	31.	118	10	—	—	—	128	
Summa		2953	248	508	343	12	4064	
							= 4064 Stück Lichte, wovon 16 Stück 2½ ℔ betragen, sind berechnet zu = 889 ℔ mit 537 ₰ 2 gr 6 ₰.	

Anlage №. 82.

Monatliche Einnahme und Ausgabe

an

Talglichten

pro

October 184

bei der

Hofhaltung zu ....

Vorbericht.

Außer den bestimmten Deputaten und den zum täglichen Gebrauch abgegebenen Lichten ist es Princip, daß der Dienerschaft, welcher ein bestimmter Aufenthalt im Palais angewiesen ist, für jedes Zimmer vom 1. April bis zum 1. October wöchentlich 4 Talglichte, 7 auf das Pfund, und vom 1. October bis zum 1. April 7 Talglichte, 7 auf das Pfund, abgegeben werden.

---

184 October	Vorrath und Einnahme.	Vorrath, Einnahme und Ausgabe an Talglichten im Octbr. 184	Für die Küche und zum sonstigen täglichen Gebrauch.	Cammertisch.	Silberwäsche.	Lakaien-Zimmer.	Castellan N. N.	Castellan N. N.	Silberdiener und Silberwäscherin.	Schloßfrau N. N.	Schloßwache, Officierstube.	Portier A., B. und C.	Mundköche 14 und 4.	Leibjäger.	Lakai N. N.	Lakai N. N.	Lakai N. N.	Lakai N. N.	Lakai N. N.	Lakai N. N.	Silberlakaien.	Portier N. N.	Portier N. N.	N. N. [illegible]
			6r																					
1.	187	Vorrath.	—	—	—	—	—	—	12	8	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	7	—
2.	50		—	—	—	6	—	6	—	—	—	21	18	14	—	7	7	7	14	7	7	—	—	21
3.	—		—	6	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4.	—		3																					
5.	—		4																					
6.	100		—	—	—	6																		
7.	15		7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8.	—		—	—	—	—	—	—	12	8	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	7	—
9.	—		—	—	—	6	—	6	—	—	—	21	18	14	—	7	7	7	14	7	7	—	—	[illegible]
10.	—		—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11.	—																							
12.	—		—	—	—	—	12																	
13.	—		—	—	7	6																		
14.	—																							
15.	—		—	—	—	—	—	—	12	8	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	7	—
16.	—		—	6	—	6	—	6	—	—	—	21	18	14	—	7	7	7	14	7	7	—	—	[illegible]
17.	—		4																					
18.	—																							
19.	—		—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20.	—		—	—	—	6																		
21.	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
22.	—		—	—	—	—	—	—	12	8	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	7	—
23.	—		4	6	—	6	—	6	—	—	—	21	18	14	—	7	7	7	14	7	7	—	—	[illegible]
24.	—																							
25.	—																							
26.	—		4																					
27.	—		4	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	7									
28.	—																							
29.	25		—	—	7	—	—	—	12	8	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	7	—
30.	—		1	6	—	6	—	6	—	—	—	21	18	14	—	7	7	7	14	7	7	—	—	[illegible]
31.	—		1																					
	377	Summa	32	30	27	54	12	30	60	40	140	105	90	70	7	35	35	35	70	35	35	35	35	10
	326	abgezogen die Ausgabe von der Einnahme																						
	51	bleibt Vorrath pro November																						
	84	Es fand sich ein wirklicher Vorrath von																						
	33	mithin ist durch das Auszählen ein Uebergewicht entstanden von 33 St.																						

Bediente des N. N.	2 Schloßwächter	Altmägde	Leibwäsche	Waschhaus in N. N.	Zum täglichen Gebrauch im Keller	N. N.	N. N.	N. N.	N. N.	N. N.	N. N.	N. N.	Schloßwachtschreiber	Ronden-Laterne und Posten vor der Silberkammer	Schloßküster N. N.	Kirchenvogt N. N.	Wache zu N. N.	Schornsteinfeger	Bälgentreter	Kirchenvogt N. N.	Extra für das N. N.-Palais	Extra für N. N. bei Prinz N. N.	Verbrauch im October 184	
7r																	10r				7r		Stückzahl der Lichte	Pfd.
—	14	14	—	28	—	—	—	—	—	—	—	—	6	11	—	4	—	—	3	1	—		530 Stück 6r . .	88
6	—	—	—	—	—	7	7	7	7	7	7	7	—	—	3	—	28	8	—	—	56	7	1526 „ 7r . .	218
—	—	—	—	—	28																		205 „ 10r . .	20
																							zusammen	326
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	42			
—	14	14	—	—	28	—	—	—	—	—	—	—	6	4	—	4	—	—	3	1	—			
7	—	—	—	—	—	7	7	7	7	7	7	7	—	—	3	—	28	8	—	—	—	7		
—	14	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	11	—	4	—	—	3	1	—			
7	—	—	—	—	—	7	7	7	7	7	7	7	—	—	3	—	28	8	—	—	—	7		
—	—	—	—	—	28																			
—	14	14	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	4	—	4	—	—	3	1	—			
7	—	—	—	—	—	7	7	7	7	7	7	7	—	—	3	—	28	8	—	—	—	7		
—	14	14	—	—	28	—	—	—	—	—	—	—	6	11	—	4	—	—	3	1	—			
7	—	—	—	—		7	7	7	7	7	7	7	—	—	3	—	28	8	—	—	—	15		
34	70	70	7	28	112	35	35	35	35	35	35	35	30	41	15	20	140	40	15	5	98	13		

Anlage №. 83.



an

raffinirtem Brennöl

im

Monate October 184

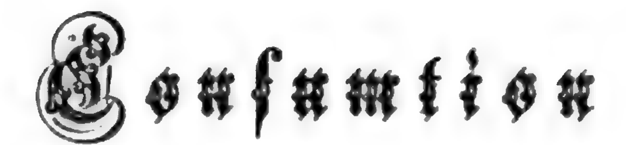
bei der

Hofhaltung zu ....

184		Vorrath und Einnahme Pfund	Einnahme und Ausgabe an Brennöl.
October	1.	110¼	Vorrath von der Lieferung vom 25sten.
	2.	41	Behuf der Hofwäsche.
	3.	254	—
	4.		— Für das N. N. = Palais sind
	5.	12	Behuf der Wache während der Anwesenheit Sr.
	6.	—	— Durchlaucht des Prinzen N. N.
	7.	—	— 60 Pfd. Oel verbraucht.
	8.	—	—
	9.	222½	—
	10.	—	—
	11.	—	—
	12.	—	—
	13.	—	—
	14.	—	—
	15.	—	—
	16.	—	—
	17.	—	—
	18.	198½	—
	19.	—	—
	20.	—	—
	21.	—	—
	22.	—	—
	23.	—	—
	24.	—	—
	25.	254½	—
	26.	—	—
	27.	—	—
	28.	—	—
	29.	—	—
	30.	—	—
	31.	—	—
		1092¾	Summa
		1082¾	Hiervon ab die gesammte Ausgabe
		10	Bleibt Vorrath pro November
		65	Es sind aber aus dem Vorrathe vom October abgegeben
		55	Mithin ergiebt der October ein Uebergewicht von 55 Pfund, welches auf das ganze Quantum 5 Procent beträgt.

N. N.-Palais.					Residenzschloß.							
Behuf der gewöhnlichen Erleuchtung.	Für den N. N.	Für den Keller.	Für die Leibwäsche.	Für die Stallleute.	Schloßfrau.	Altmägde.	Schloßwächter.	Schloßwache.	Palais N. N.	Hofwäsche.	Wache.	Total.
Pfund	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.	Pfd.
26	—	—	—	4	3	2	1½	1¾	—	41	—	79¼
27	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	27
27	—	2	—	—	—	—	—	—	20	—	—	49
30	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	12	52
30	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	40
30	—	2	—	—	—	—	—	—	10	—	—	42
30	—	—	—	—	3	2	1½	1¾	10	—	—	48¼
27	—	½	—	—	—	—	—	—	—	—	—	27½
27	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	27
27	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
27	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
28	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
28	—	—	—	4	3	2	1½	1¾	—	—	—	40¼
28	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
28	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	30
28	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
28	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30
28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	28
28	—	2	—	4	3	2	1½	1¾	—	—	—	42¼
28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	28
29	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	31
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
29	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	33
29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29
29	—	—	—	—	3	2	1½	1¾	—	—	—	37¼
30	—	1	—	4	—	—	—	—	—	—	—	35
30	—	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	34
877	4	27½	4	16	15	10	7½	8¾	60	41	12	1082¾

Anlage №. 84.



Consumtion

an

Caffee

im

Monate October 184

bei der

Hofhaltung zu ....

184		Einnahme an Caffee in der Caffeeküche, das Pfund gebrannten zu 24 Loth.			Nach der Herrschaftlichen Tafel.		Seine Majestät.	Seine Durchlaucht Prinz N. N.	J. J. Durchlauchten Prinz und Prinzeß N. N.	Küchenmeister N. N.	Für die Köche.	Haushofmeister N. N.	Cammerdiener Seiner Majestät.
		Pfund		Loth	Personenzahl	Verbrauch Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	Loth
October	1.	1	oder	24	19	15	4	2	—	2	7	3	9
„	2.	3	„	72	12	12	4	2	—	2	7	3	9
„	3.	3	„	72	19	15	4	2	—	2	7	3	9
„	4.	1	„	24	31	21	4	2	—	2	7	3	9
„	5.	3	„	72	20	16	4	2	—	2	7	3	9
„	6.	—	„	—	—	—	4	2	—	2	7	3	9
„	7.	3	„	72	20	16	4	2	—	2	7	3	9
„	8.	4	„	96	24	18	4	2	—	2	7	3	9
„	9.	—	„	—	19	15	4	2	—	2	7	3	9
„	10.	3	„	72	12	12	—	2	—	2	7	3	9
„	11.	3	„	72	10	10	—	2	—	2	7	3	9
„	12.	1	„	24	8	8	4	2	—	2	7	3	9
„	13.	3	„	72	12	12	4	2	—	2	7	3	9
„	14.	—	„	—	12	12	4	2	—	2	7	3	9
„	15.	3	„	72	16	14	4	2	—	2	7	3	9
„	16.	1	„	24	15	12	4	2	—	2	7	3	9
„	17.	3	„	72	14	12	4	2	—	2	7	3	9
„	18.	3	„	72	14	12	4	2	—	2	7	3	9
„	19.	—	„	—	14	12	4	2	—	2	7	3	9
„	20.	4	„	96	12	12	4	2	—	2	7	3	9
„	21.	—	„	—	11	12	4	2	—	2	7	3	9
„	22.	3	„	72	18	15	4	2	—	2	7	3	9
„	23.	4	„	96	13	12	4	2	—	2	7	3	9
„	24.	—	„	—	14	12	4	2	—	2	7	3	9
„	25.	3	„	72	14	12	4	2	—	2	7	3	9
„	26.	1	„	24	22	16	4	2	—	2	7	3	9
„	27.	3	„	72	16	14	4	2	—	2	7	3	9
„	28.	3	„	72	11	12	4	2	—	2	7	3	9
„	29.	4	„	96	14	12	4	2	4	2	7	3	9
„	30.	—	„	—	14	12	4	2	4	2	7	3	9
„	31.	3	„	72	20	16	2	2	4	2	7	3	9
„													
				1584		401	114	62	12	62	217	93	279
Es sind berechnet				1661									
		Mithin		77	weniger	consum	irt.						

Cammerdiener Ihrer Majestät.	Cammerfrauen Ihrer Majestät.	Garderobe-Jungfern Ihrer Majestät.	Bettfrau.	Weibliche Dienerschaft der Prinzeß N. N.	Männliche Dienerschaft der Prinzeß N. N.	Diener des Prinzen N. N.	Extraordinair.	Total-Summa der Consumtion.	Bemerkungen.
Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	Loth	
4	4	3	1	—	—	1	—	55	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	55	
4	4	3	1	—	—	1	—	61	
4	4	3	1	—	—	1	—	56	
4	4	3	1	—	—	1	—	40	
4	4	3	1	—	—	1	—	56	
4	4	3	1	—	—	1	—	58	
4	4	3	1	—	—	1	—	55	
4	4	3	1	—	—	1	—	48	
4	4	3	1	—	—	1	2	48	
4	4	3	1	—	—	1	—	48	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	54	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	55	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	—	—	1	—	56	
4	4	3	1	—	—	1	—	54	
4	4	3	1	—	—	1	—	52	
4	4	3	1	2	2	1	—	60	
4	4	3	1	4	2	1	—	62	
4	4	3	1	4	2	1	—	64	
124	124	93	31	10	6	31	2	1661	

Anlage № 85.

Journal

über

Einnahme und Ausgabe

an

Consumtibilien

im

Monate 184

Den ten

Einnahme.

Aus der Talglichtfabrik N. N. 70 ℔ Talglichte.	Aus dem Vorrathe = 20 Packete Wachslichte.	Behuf des Althauses im Residenzschlosse 1 Klafter Brennholz.
Von dem Hoflieferanten N. N. 1 Bout. Provence-Öl. 1 ℔ Cacao. 1 Faß Brennöl, 232 ℔.		Für die N. N. 2 Klafter Brennholz.
u. s. w.		Von dem Kohlenlieferanten N. N. behuf der Wache im N. N. = 65 Himten gewöhnliche Steinkohlen.
		u. s. w.
		Bestellt. Behuf der großen Küche im Palais auf den ten 1 Fuder grobe Steinkohlen.

Ausgabe.

Caffeefrau N. N.
3 ℔ Caffee portor.
1 Bout. spiritus vini.

Silberlakai N. N.
1 ℔ gestoßenen Zucker.
1 Bout. spiritus vini.

u. s. w.

Behuf der Hofwäsche in N. N. ist aus dem N. N. 1 Malter Meilerkohlen abgegeben.

Behuf der großen Küche im N. N. sind $5\frac{1}{2}$ Malter Meilerkohlen verabfolgt.

Behuf der Caffeeküche = $\frac{1}{2}$ Malter Meilerkohlen.

u. s. w.

Hausmagd N. N. zum Scheuren 1 Stück Seife.

Portier N. N. 7 Talglichte 7r.

Schloßwächter N. N. 4 Treppenlichte = 4 Enden zurück.

= 30 ℔ Öl für das Palais.

$3\frac{1}{2}$	"	"	"		die Schloßfrau.
2	"	"	"	"	Altmägde.
$1\frac{1}{2}$	"	"	"	"	Schloßwächter.
$1\frac{3}{7}$	"	"	"	"	Schloßwache.

Für die Altmägde	14	"	7r.
" " Schloßwächter	14	"	7r.
" " Silberwäscherin	6	"	6r.
" den Silberdiener	6	"	6r.
4. 7r. } 1. 10r. }		"	
" den Bälgentreter	6	"	10r.
" die Schloßwache	28	"	6r.
" den Schloßwachschreiber	6	"	7r.
" die Laterne bei Ablösung des Postens vor der Silberkammer	4	"	7r.

Hoflakai N. N. 91 Wachslichte = 91 Enden zurück.

Tafelgehülfe N. N. 4 Wachslichtenden gewechselt für den Cammertisch.

Hausmagd N. N. 1 Stück Seife zum Scheuren.

Bettfrau N. N. 2 Nachtlichte à $\frac{1}{4}$ ℔ = 2 Enden zurück.
= 1 Stück Seife.

Hoflakai N. N. 8 Wachslichte = 8 Enden zurück.

Hausmagd N. N. 5 Nachtlichte, $3\frac{3}{8}$ und $2\frac{1}{2}$ ℔ = 5 Enden zurück.

Portier N. N. 1 Talglicht.

Haushofmeister N. N. 2 Wachslichtenden gewechselt für N. N.

N. N. 2 Wachslichtenden gewechselt für N. N.
1 ℔ Talglichte behuf der Leibwäsche.

u. s. w.

Anlage № 86 a.

Bedarfsschein.

Den ten 184

Für die Hofhaltung.

Behuf des Palais zu N. N. sind 5 Klafter Brennholz erforderlich.

(Unterschrift des Küchschreibers.)

Auf monatliche Rechnung.

Anlage №. 86 b.

Reglement

über die

Verwaltung der Weißzeugkammer.

Die Dienstgeschäfte der Weißzeug-Aufseherin, welche eine Official-Wohnung hat, umfassen im Allgemeinen die Anschaffung, Asservirung und Instandhaltung des Tafel- und Bettzeuges, sowie die Besorgung der Wäsche, wobei ihr drei wirklich angestellte Mägde und die erforderliche Anzahl Tagelöhnerinnen zur Hülfe untergeordnet sind. Die eine der Angestellten steht der Waschanstalt vor, die beiden andern haben ihren Dienst bei den übrigen Verrichtungen.

Über die jährlich nothwendige Ergänzung der Vorräthe und die etwa sonst erforderlichen Anschaffungen sind Kosten-Anschläge aufzustellen und zur Aufnahme in das Budget der Hofstaats-Casse vor dem Anfange des neuen Rechnungsjahrs durch den Ober-Hof-Commissair vorzulegen. Die Budgets-Position darf alsdann ohne besondere Gründe nicht überschritten werden und wird der Sachkenntniß der Weißzeug-Aufseherin vertrauet, daß sie beim Ankauf, worüber die von ihr zu attestirenden Rechnungen, gleich allen Rechnungen über Arbeits- und Tagelohn, der Hofstaats-Casse einzureichen sind, eben so sehr auf Güte und Dauerhaftigkeit, als auf Preiswürdigkeit der Waare sehe. — Das neu zu verfertigende Damast-, Drell- und Leinen-Geräthe, sowie alles, aus den durch Gebrauch abgängig gewordenen Gedecken, Laken u. s. w. zu verfertigende kleinere Geräthe ist mit der Herrschaftlichen Chiffre und der entsprechenden Jahrszahl zu versehen und demnächst in das von der Aufseherin zu führende Journal zu tragen, damit es bei der vom Ober-Hof-Commissair unter Assistenz eines Hofstaats-Cassirers jedes Jahr zweimal vorzu-

nehmenden Revision der Drell- und Leinen-Vorräthe unter den Zugängen des Inventars weiter notirt werde. — Bei diesen Revisionen sind auch alle Abgänge anzugeben, um den derzeitigen Bestand herauszustellen und in das Inventar, von welchem ein Schema anliegt, tragen zu können.

Das Tafel- und Bettzeug ist folgendermaßen abzutheilen:

I. Damast- und Drellgedecke.

a) Tafel- und Auflaken No. 1 bis 5.
b) Tafel-Servietten No. 1 bis 5.
c) Credenz-Servietten.
d) Wasch-Servietten.
e) Handtücher,
  1) damastene,
  2) drellene.

II. Leinen-Geräthe.

a) Bettlaken No. 1 bis 5.
b) Kissenüberzüge No. 1 bis 5.
c) Packlaken.

III. Diverses.

Die hiernach sortirten und mit Marken versehenen Vorräthe sind in den dazu bestimmten verschließbaren Schränken zu verwahren und ist der Inhalt jedes Schrankes auf einem, an der Rückseite der Thür zu befestigenden Zettel zu verzeichnen, auch darauf zu sehen, daß die verschiedenen Sortimente nicht unter einander vermischt werden. Zugleich muß aus den Büchern der Aufseherin jederzeit nachgewiesen werden können, was von dem Tafel- und Bettzeuge derzeit

a) im Gebrauche ist,
b) als schmutzige Wäsche in dem bestimmten Locale aufbewahrt wird, und
c) in der Wäsche sich befindet,

indem durch solche Nachweisungen die Revision des Inventars bedingt ist.

Bei der täglichen Ausgabe der reinen Wäsche an die verschiedenen Officen und Berechtigten muß genau notirt werden, wann und an wen die Abgabe geschehen, und ist nicht weniger die Zurücklieferung zu bemerken, auch kein reines Zeug zu verabfolgen, bevor das schmutzige zurückgeliefert worden. Ferner ist darauf zu achten, daß bei der Rückgabe der schmutzigen Wäsche kein fremdes Zeug für herrschaftliches untergeschoben werde.

Bei den mit Ablagern verbundenen Reisen der Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften hat die Aufseherin der, zur Ausgabe des Tafel- und Bettzeuges mitzuschickenden Person ein genaues Verzeichniß desselben einzuhändigen und ein gleichlautendes Exemplar für sich zu behalten, auf dessen Grund die demnächstige Zurücklieferung erfolgt. Gleichzeitig ist jene Person in Bezug auf den Dienst während des Ablagers mit der erforderlichen Instruction zu versehen.

Die Wäschen sind nach Bedürfniß, mindestens aber alle 14 Tage in dem zu diesem Zwecke bestimmten Etablissement zu veranstalten. Die schmutzige Wäsche muß zuvor gehörig nachgesehen und alles Schadhafte reparirt werden, damit das aus der Wäsche kommende Zeug sofort in Gebrauch genommen werden kann. Alsdann ist dieselbe der der Waschanstalt vorstehenden Magd Stück für Stück zuzählen und mit einem genauen Verzeichnisse zu übergeben. Bei Ablieferung der reinen Wäsche muß dieselbe mit diesem Verzeichnisse verglichen und, falls in der Wäsche oder auf andere Weise etwas abhanden gekommen sein sollte, dessen Wiederherbeischaffung vergeblich versucht ist, davon zu weiterer Untersuchung die nöthige Anzeige gemacht werden.

Es ist dafür Sorge zu tragen, daß das Zeug beim Büken und Waschen nicht verwahrloset, in günstiger Jahrszeit öfter gebleicht und überhaupt die nöthige Sorgfalt auf die Reinigung und Conservation verwandt werde.

Die Aufseherin hat ihr Augenmerk mit darauf zu richten, daß die zu dem Inventar der Waschanstalt gehörigen Gegenstände, als: Kessel, Fässer, Tubben, Körbe u. s. w. gehörig geschont werden und wird der Ober-Hof-Commissair eine Revision dieses Inventars alljährlich um Johannis vornehmen.

Die Aufseherin, welche gleich den Mägden die persönliche Begünstigung freier Wäsche genießt, ist dafür verantwortlich, daß sonst kein fremdes Zeug in die Waschanstalt gebracht und daselbst gewaschen

werde, indem ein derartiger Mißbrauch einer Veruntreuung gleich zu achten und demgemäß zu bestrafen ist.

Es ist darauf zu sehen, daß mit Feuerung und Licht, Seife und Stärke sparsam umgegangen werde und ist der, der Waschanstalt vorstehenden Magd bei dem Engagement der nöthigen Tagelöhnerinnen die möglichste Vorsicht zu empfehlen, indem sie für dieselben verantwortlich ist. Der Bedarf an Feuerung, Licht, Seife u. s. w. muß bei dem Küchschreiber, welcher die Consumtion zu controliren hat, resp. angemeldet und entnommen werden.

Eine nach Umständen nothwendige Erweiterung, Abänderung oder Beschränkung dieser Instruction wird ausdrücklich vorbehalten.

Inventarium

des

Herrschaftlichen

Tafel- und Bettzeuges.

Damast-, Drell- und Leinenzeug.	1. Bestand			2. Zugang			3. Abgang			4. Bestand			Bemerkungen.
	Dutzend	Stück	Paar	Dutzend	Stück	Paar	Dutzend	Stück	Paar	Dutzend	Stück	Paar	
I. Damast- und Drell-Gedecke.													
a. Tafel- und Auf-Laken.													
№. 1.													
" 2.													
" 3.													
" 4.													
" 5.													
b. Tafel-Servietten.													
№. 1.													
" 2.													
" 3.													
" 4.													
" 5.													
c. Credenz-Servietten													
d. Wasch-Servietten													
e. Handtücher													
II. Leinen-Geräthe.													
a. Bettlaken.													
№. 1 und 2.													
" 3.													
" 4.													
" 5.													
b. Kissenzeug.													
№. 1 und 2.													
" 3.													
" 4.													
" 5.													
c. Packlaken.													
III. Diverses.													

Anlage № 87.



(aus dem Register des Brennmaterialien-Verwalters)

über

Vorrath, Einnahme und Abgabe an Brennholz

für die

Hofhaltung zu ....

im

Monate 184

No. Der Belege.	Datum Der Abgabe.	Specification.			Floßholz. Klafter à 144 F.	Angefahrenes Brennholz. Klafter à 144 F.	Bemerkungen
		ult. .... 184 blieben vorräthig			420	126	Das Material erfolgt aus den magizinirten Vorräthen.
		Angekauft sind			350	—	
		Vorrath			770	126	
		Davon sind abgegeben:	Floß- Holz.	Angefahrenes Holz.			
1.	2.	Behuf des N. N. Palais ...	5	—			
2.	7.	„ des Residenzschlosses ..	8	—			
3.	9.	„ der Hofwäsche	1	—			
4.	10.	„ der Silberkammer ...	2	—			
5.	11.	„ des Hoftheaters	3	—			
6.	13.	„ des Staatsrathslocales u. s. w.	—	2	19	2	
		Bleiben ult. ...... 184 vorräthig	—	—	751	124	
		N. N., den ten 184					
		(Unterschrift des Brennmaterialien-Verw.)					
		(Signatur des Ober-Hof-Marschall-Amts.)					

Anlage No. 88.

Nachweisung

(aus dem Register des Brennmaterialien-Verwalters)

über

gelieferte Brennmaterial

an

Steinkohlen, Meilerkohlen &c.

für die

Hofhaltung zu ....

im

Monate 184

№ der Belege.	Specification.	Steinkohlen. Himt. à 1¼ F.	Meilerkohlen. Malter	Torf fester Soden	Torf loser Soden	Preis. ₰	Preis. gr	Preis. ₰
	A. Steinkohlen.							
1.	Vom Lieferanten N. N zu N. N.	2582	—	—	—	295	20	6
	B. Meilerkohlen.							
2.	Vom Köhler N. N. zu N. N.	—	39	—	—			
3.	" " N. N. " N. N.	—	75½					
4.	" " N. N. " N. N.	—	30½					
	=	—	145	—	—	120	20	—
	C. Torf.							
5.	Vom Lieferanten N. N. zu N. N.	—	—	24,321	6000	69	3	3
	Summa	2582	145	24,321	6000	485	19	9
	N. N., den ten 184							
	(Namen des Brennmaterialien-Verwalters.)							
	(Signatur des Ober-Hof-Marschall-Amts.							

Anlage No. 89.

Rechnung

über gelieferte Steinkohlen für den Hofhalt zu .... im Monate 184

No.	Der Lieferung Datum		Himten à 1¼ K.	pro Himten 2 ggr 9 ₰ Thlr	ggr	₰
1.	3.	Behuf der Schloßwache	309	35	9	9
2.	4.	„ des Hoftheaters	1900	217	17	—
3.	9.	„ der Küche im Residenzschlosse	143	16	9	3
4.	16.	„ der Schloß-Capelle	72	8	6	—
5.	20.	„ der Wache im N. N. Palais	78	8	22	6
6.	29.	„ der Wache im Residenzschlosse	80	9	4	—
		Summa	2582	295	20	6

(Bescheinigung des Brennmaterialien-Verwalters.)

N. N., den ten 184

(Namen des Brennmaterialien-Verwalters.)

(Attest des Küchschreibers.)

(Signatur des Ober-Hof-Marschall-Amts.)

Quitung.

Obige = Zweihundert Fünf und Neunzig Thlr 20 ggr 6 ₰ sind aus der Hof-Staats-Casse richtig ausbezahlt worden.

N. N., den ten 184

(Namen der Lieferanten.)

Anlage № 90.

Pro Memoria

die Vermählungs-Kosten Seiner Königlichen Hoheit ꝛc. betreffend.

Um eine Übersicht der Kosten geben zu können, welche der Hofhaltung durch die Vermählung Seiner Königlichen Hoheit erwachsen sind, muß ich zunächst die Bemerkung vorausschicken, daß die ganze Dauer der Festlichkeiten ꝛc. vom 12ten bis 28sten Februar berechnet und der ordinaire Hof-Etat mit in die Rechnung aufgenommen ist. Der Besuch von Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften am Königlichen Hofe in dem genannten Zeitraume bestand aus 22 Personen, welche indeß sämmtlich nur 4 bis 5 Tage versammelt waren. Die Anzahl der Cavaliere und Hofdamen betrug 33, sowie die der fremden Dienerschaft 83 (cfr. Anl. I.), von letzterer hat indeß nur das weibliche Personal freies Defrayement erhalten und sind der männlichen Dienerschaft neben freiem Logis, Caffee, Weine, Diäten von täglich 1⅓ bis 2 und 3 ℔ nach dem Range und Dienstverhältnisse gezahlt worden, wodurch 754 ℔ Kosten erwachsen sind.

Anlage II. enthält unter Beifügung der Küchzettel das Programm der Festlichkeiten vom 17ten bis 22sten incl., sowie Anlage III. die tabellarische Übersicht der geleisteten Couverte, wonach in der oben bezeichneten Zeit 833 Diner- und 1197 Souper-Couverts gegeben sind.

Anlage IV. enthält eine General-Übersicht der Consumtion an Wein und Bier, wonach = 4046½ Flaschen Wein ꝛc. und 633½ Flaschen Bier consumirt worden sind. Von dem Wein kommen jedoch 880 Flaschen für die Musik-Corps und Dienerschaft in Abzug, gleichwie für Punsch und Bischof 536 Flaschen, so daß für Frühstücke und für 2030 Couverts bei Diners und Soupers der

Herrschaftlichen Tafeln 2630½ Flaschen zu berechnen sind. Bei dem Souper am 21sten Februar wurden z. B. für 850 Personen nach Anlage III. 717 Flaschen consumirt. Die ganze Hofhaltungs-Rechnung (cfr. Anl. V.) beträgt nun für den genannten Zeitraum vom 12ten bis 28sten Februar nach den 15 Rubriken

15,753 ℛ︁ 11 ggr 11 ₰.

Während der ganzen Zeit der Festlichkeiten hat die Königliche Silberkammer keine Verluste erlitten, indem der Bestand der Inventarien richtig befunden ist. An den Porzellan- und Glas-Inventarien sind die auf der Anlage VI. aufgeführten Defecte vorgekommen.

Anlage I.

Logir-Übersicht

aus der Zeit der Vermählungs-Feierlichkeiten.

	Zahl	Bemerkung.
Fürstlichkeiten	22	
Cavaliere und Hofdamen	33	
Dienerschaft	83	
Summa	138	

Anlage II.

Datum	
Am 17.	Ankunft der Prinzessin von .... Diner der Herrschaften en Retraite (25). Marschalls-Tafel (99). Abends Soirée bei Sr. Majestät dem Könige von .... Souper en Retraite.
Am 18.	Diner en Retraite. Marschalls-Tafel. Am Abend der Vermählung Souper v. 250 Pers.
Am 19.	Déjeûner dinatoire (132 C.) Abends Cour bei J. J. K. K. Hoheiten. Hof-Concert. Souper en Retraite. Marschalls-Tafel.
Am 20.	Galla-Diner (106). Abends Théâtre paré mit Collation (Souper en Retraite).
Am 21.	Diner en Retraite. Marschalls-Tafel 42. Abends Ball und Souper v. 850 Pers.
Am 22.	Diner.

Dîner le Février 184

8 Services.

Koch N. N. {Un potage de tortue.
Un potage au suprême.}
Huîtres au naturel.
Koch N. N. Saumon du Rhin, garni de filets de dorches frites, sauce à la tartare et sauce au beurre d'anchois.
Koch N. N. Selle de mouton d'Angleterre à la broche, garnie de laitue à l'espagnole.
Koch N. N. Truffes de Périgord au vin de Bourgogne.
Koch N. N. Sautés de poussins de Hambourg aux champignons, garnis de crêtes de coqs.
Koch N. N. Asperges en bâtons, garnies de saumon fumé et de langue de boeuf.
Pâté de foies gras de Strasbourg à l'aspic.
Koch N. N. {Chevreuil rôti.
Dindons rôtis.}
Koch N. N. {Compote à la Strélitz.
Fanchonnettes à la vanille en caisses.
Gelée d'oranges de Malte.}
Conditor N. N. Glaces à l'ananas et de noix.

Dîner le Février 184

4 Services.

Koch N. N. {Un potage d'Ouka à la russe.
Un potage à la reine au blanc-manger de volaille.}
Huîtres au naturel.
Koch N. N. {Turbots à l'eau du sel, garnis de sandat à la Orly, sauce à l'anglaise et sauce poivrade.
Poulardes de Strasbourg à la Chipolata.}
Koch N. N. {Hâtelettes à la financière.
Filets de perdreaux rouges au vin de Champagne.}
Koch N. N. Haricots verts nouveaux, garnis de côtelettes d'agneau glacées.
Koch N. N. Homards à la Chantilly.
Koch N. N. {Faisans d'Angleterre rôtis.
Cerf rôti.}
Koch N. N. {Compote d'oranges.
Crème à la sicilienne.}
Koch N. N. Gâteaux de Prusse à la prince royal.
Conditor N. N. Glaces panachées.

Souper le Février 184

18 Services.

Bouillon fort.
Un potage à la crême d'orge.
Filets de sandats à l'italienne.
Sautés de volaille à la Toulouse.
Petits pois verts, garnis de côtelettes de mouton.
Saumon du Rhin à la ravigote à l'aspic au cresson.
Gibier rôti.
Dindons rôtis.
Compote de pommes à la portugaise.
Blanc-manger marbré au chocolat.
Gelée aux citrons au vin du Rhin.
Glaces.

Déjeûner dînatoire le Février 184

12 Services.

Un potage clair aux petits soufflés de volaille.
Un potage de santé lié.
Huîtres en coquilles gratinés.
Turbots à l'eau du sel, garnis des filets de soles frites, sauce de homards et sauce de harvey.
Filets de boeuf à la Clermont.
Petits pâtés en salpicon.
Ris de veau à la monarque.
Pointes d'asperges en blanquette, garnies de filets de poulets à la dauphine.
Hure de sanglier à l'aspic, sauce à l'orange.
Chevreuil rôti.
Poulardes de Strasbourg rôties.
Compote aux abricots.
Gelée moussée au vin de Champagne.
Tourtes au punch.
Glaces panachées.

Dîner le Février 184

8 Services.

Un potage de tortue.
Un potage à la purée de volaille.
Huîtres au naturel.
Saumon à la génévoise.
Dindons à la Périgueux de Strasbourg.
Croquettes à la crême double.
Casserolles de riz à la régence.
Asperges en branches, garnies de poitrine d'oie fumée et de saumon fumé.
Pâté de foies gras de Strasbourg à l'aspic.
Faisans d'Angleterre rôtis.
Gibier rôti.
Compote de pêches.
Pains de framboises.
Grosses meringues à la suisse.
Glaces panachées.

Dîner le Février 184

6 Services.

Un potage à la Moligotawny.
Un potage à la printanière,
Huîtres au naturel.
Truites au bleu, sauce à la hollandaise et sauce de John Bull.
Boeuf fumé de Hambourg à la flamande.
Truffes de Périgord au vin de Champagne.
Tête de veau à la tortue.
Petites carottes et pointes d'asperges, garnies de boudins blancs.
Chaufroix de perdreaux à l'aspic.
Poussins de Hambourg rôtis.
Gibier rôti.
Compote d'oranges.
Boudins à la Nesselrode en glaçons.
Chartreuses à la parisienne.
Glaces panachées.

Souper le Février 184

44 Services.

Bouillon fort.
Un potage à l'orge perlé.
Saumon du Rhin à l'espagnole.
Filets de sandats à la hollandaise.
Filets de volaille à la chevalière.
Mayonnaise de volaille.
Petits pois verts, garnis de côtelettes de mouton glacées.
Galantine de dindon à la rémoulade.
Gibier rôti.
Chapons rôtis.
Compote de pommes.
Pâté de foies gras de Strasbourg à l'aspic.
Salade à l'italienne.
Fromage bavorois aux abricots.
Gelée à l'ananas.
Glaces panachées.

Buffet le Février 184

16 Services.

Bouillon fort.
Pain au beurre, garni
  de gibier,
  de chapon,
  de boeuf fumé de Hambourg,
  de langue de boeuf sautée.
Mayonnaise de volaille au cresson.
Galantine de dindon à la rémoulade.
Roulade d'anguilles à l'aspic.
Pâté de perdreaux aux truffes.
Pâté de foies gras au consommé.
Salade à l'italienne.
Fromage bavarois aux abricots.
Gelée à l'ananas.
Glaces panachées.

Dîner le Fèvrier 184

4 Services.

Un potage de perdreaux au chasseur.
Un potage à la crême d'orge.
Huîtres d'Angleterre au naturel.
Cabillaud à l'eau du sel, sauce à l'anglaise et sauce à l'essence de homards.
Selle de mouton d'Angleterre, bouillie à la purée de navets, sauce aux câpres.
Filets de poussins à la viennaise.
Vole-au-vent à la Toulouse.
Asperges en branches, garnies de saumon fumé et de langue de boeuf.
Faisans rôtis.
Chevreuil rôti.
Compote de reine-claudes.
Riz à la Pompadour au lait d'amandes.
Glaces d'oranges et aux fraises.

Anlage III.

184 Februar	Diner-Couverte	Souper-Couverte	Collation. Personen-Anzahl	Bemerkungen.
12.	22			
13.	19			
14.	25			
15.	31			
16.	52			
17.	99	23		
18.	31	250		Sind an Wein z. B. consumirt
19.	132	50	800	
20.	106	24	200	Souper { 266 Fl. Medoc ꝛc., Rheinwein.
21.	59	850	850	405 „ Champagner.
22.	41			46 „ Madeira.
23.	41			Collation = 363 Flaschen.
24.	70			
25.	22			
26.	25			
27.	25			
28.	33			
Summa	833	1197	1850	

Anlage IV.

Consumirte Weine, Liqueure und Engl. Biere.

Behuf
Sr. Majestät Hofhaltung vom 12. bis 28. Februar 184

796	Bouteillen	ord. Franzwein.
267¾	"	Tafel-Rheinwein.
933¾	"	Tafel-Medoc.
94	"	Hochheimer 1819r.
34	"	Steinberger 1834r.
17	"	Johannisberger 1835r.
9	"	Graefenberger 1834r.
205¼	"	Sherry.
132¼	"	Madeira.
59¼	"	Portwein.
44	"	St. Julien 1833r.
1	"	Château-Lafitte 1825r.
22	"	Pichon Longueville 1831r.
15	"	Burgunder 1834r.
1012	"	Champagner.
22	"	St. Peray mousseux.
25	"	alter Champagner.
25	"	Chablis.
30	"	Steinwein 1794r.
32	"	Rüdesheimer 1822r.
25	"	Montrachet.
12	"	alter Rheinwein.
19	"	Mallaga.
17	"	Muscat Grenasch.
40	"	Haut-Barsac 1834r.
16¾	"	Moselwein.
11½	"	Ale.
97	"	Porter-Bier.
17¾	"	Liqueur.
2¼	"	Rum.
39	"	Claret.
2	"	Château-Lafitte 1831r.
23	"	Cognac.
21	"	Arac.
15	"	Ungarwein.
6	"	Tokayer.
6	"	Picoliet.
½	"	Frontignac.
8	"	Alicant.
525	"	Bier.

Summa 4680 Bout.

Von obiger Anzahl Wein sind in Masse abgegeben:

		Flaschen	
1)	Den verschiedenen Musik-Corps . .	277	(Rheinwein).
2)	Für den gewöhnlichen Cammertisch	225	(Rheinwein).
3)	Fremde Dienerschaft	278	Diverse Sorten.
	Summa	880	
4)	Zu Punsch und Bischof sind consumirt	536	Diverse Sorten.

Anlage V.

Extract

aus der Kostenrechnung der Hofhaltung wegen der Vermählungs-Feier Sr. Königl. Hoheit vom 12. bis 28. Februar 184

Pag.		Küche.			Tafel.			Courant.		
								₰	ggr	₰
	Kosten der Tafel.									
1.	Für Fleischwerk, Federvieh, Fische 2c. . .	4569	19	11	—	—	—	4569	19	11
2.	" Materialwaaren	663	17	1	170	9	4	834	2	5
	" Gartengewächse	410	6	—	—	—	—	410	6	—
	" Butter, Flott, Milch, Käse, Eier 2c.	404	17	5	109	17	7	514	11	—
	" Brod, Kuchen, Krengel 2c.	65	8	—	306	14	8	371	22	8
	" Backwerk, Gefrorenes, Früchte . . .	—	—	—	1286	1	4	1286	1	4
	" Weine, Liqueure, engl. Bier	327	18	6	3337	9	5	3665	3	11
	" Bier und Kellerkosten	—	—	—	265	1	6	265	1	6
	" Verschiedenes	121	—	10	—	—	—	121	—	10
	Überhaupt Kosten der Tafel	6562	15	9	5475	5	10	12037	21	7
	Für Feuerung							719	9	4
	Behuf der Erleuchtung nach Anlage V. a.							2996	5	—
	Summa							15,753	11	11

Anlage V. a.

Bei der

Vermählungs-Feier Seiner Königlichen Hoheit

vom 13. bis 28. Februar

sind aus dem Vorrathe an Wachslichten ausgegeben:

	Stück	Sorte	St.	℔	℔	Lth.
Behuf der Hofhaltung	4966 Stück	4r.				
" " Tafel	873 "	4r.				
In den Zimmern Ihrer Majestät . .	142 "	4r.				
Behuf des N. N. Palais	383 "	4r.				
Für das Residenz-Schloß	9122 "	4r.				
" " Theater	391 "	4r.				
	15,877 Stück	4r.	16 St.	$3\frac{1}{2}$ ℔	3473 ℔	3 Lth.
Für das Residenz-Schloß	1164 "	3r.	12 "	$3\frac{1}{2}$ "	342 "	8 "
Für die Schloß-Capelle	476 Stück	5r.				
Für das Theater	623 "	5r.				
	1099 Stück	5r.	20 St.	$3\frac{1}{2}$ ℔	192 ℔	$10\frac{2}{5}$ Lth.
Für das Residenz-Schloß	72 "	2r.	8 "	$3\frac{1}{2}$ "	31 "	8 "
					4038 ℔	$29\frac{2}{5}$ Lth.

4038 ℔ $29\frac{2}{5}$ Lth. à ℔ 15 ggr kosten 2524 ℛ 7 ggr 9 ₰.

Netto-Betrag des Verbrauchs nach Zurückrechnung der gebliebenen Reste.

Anlage VI.

Verzeichniss

der während der Vermählungs-Feierlichkeiten vorgekommenen Defecte an Gegenständen aus dem Tafel-, Porzellan- und Cristall-Bestande.

Tiefe Teller mit Vergoldung und Blumen-Guirlanden	—	Dutzend	1	Stück.
Flache dito	—	„	3	„
Flache dito mit Akazien-Guirlanden	—	„	4	„
Tiefe dito weiß mit goldenem Rand und Namens-Chiffre	—	„	3	„
Flache dito	4	„	1	„
Dessert-Teller desgl.	—	„	2	„
Geschliffene Cristall-Teller	—	„	1	„
Schlichte dito	—	„	2	„

Anlage № 91.

Pro Memoria

die Kosten des 2c. Hoflagers bei Gelegenheit der Concentrirung des 10. Armee-Corps betreffend.

Um eine Übersicht der Kosten geben zu können, welche der Hofhaltung in 2c. bei Gelegenheit der Concentrirung des 10. Armee-Corps erwachsen sind, muß ich zunächst anführen, daß die auf der Anlage A. verzeichneten Personen logirt und defrayirt werden mußten, wobei ich jedoch bemerke, daß die Stallleute und Pferde hier nicht in Betracht kommen, da diese dem Ober-Hof-Marstall-Departement zur Last fielen. Den sämmtlichen Herrschaften und Cavalieren sind Frühstücke, Diners, oft auch Soupers und Soupers en retraite 2c. verabreicht, und während

№ 1 der Anlage am 20. September eintraf, kamen
№ 2, 3, 4, 5, 7 am 4. October,
№ 6 am 23. September,
№ 8, 9 am 27. September,
№ 10, 11 am 1. October,
№ 12 am 5. October an und wurden die ganzen häuslichen Einrichtungs-Kosten, in 12 verschiedenen Wohnungen, in denen die Fremden resp. miethweise untergebracht waren, sämmtlich bezahlt — nicht einst zu gedenken der Einrichtungen im Königlichen Schlosse zu 2c. selbst.

Anlage B. enthält die tabellarische Übersicht der geleisteten Couverte bei 19 gegebenen Diners, wonach 1372 Personen zur Tafel Seiner Majestät erschienen sind, und kommen außerdem hier in Betracht 260 Couverte des Cammertisches, welcher für die Officianten bestand. Die betreffenden Küchenzettel sind beigefügt.

Anlage C. enthält die General-Consumtion der Weine und Biere, die ein Resultat von 2513 Flaschen Wein und 159 Flaschen Bier

ergiebt, von welcher ersteren Summe jedoch 350 Flaschen für die Musik-Corps in Abzug kommen, sowie 369 Flaschen für die resp. Frühstücke, Soupers der hohen Gäste, für die auf Reisen mitgenommenen Weine und endlich 129 Flaschen für den Cammertisch, so daß also für die 1372 Couverte 1665 Flaschen zu berechnen sind.

Anlage D. enthält die ganze Rechnung über die Kosten des Hoflagers, indem die eigentlichen Hofhaltungs-Kosten, nach Anlage E. 11,285 ℛ 14 ggr 5 ₰ ausmachen. Die übrigen Kosten ad 8790 ℛ bezielen in der Haupt-Position die Logis-Vergütungen für Fremde.

Im Ganzen hat daher das ganze Hoflager dem Königlichen Hof-Etat 20,075 ℛ 18 ggr 1 ₰ Kosten verursacht.

Für die Richtigkeit der bei dem Königl. Hofe adoptirten Systeme kann nicht ohne Interesse sein, daß der unterm 12. Mai 184 entworfene Anschlag der Hofhaltungs-Kosten nach Anlage F. = 12,159 ℛ betrug, während die effectiven Kosten laut Anlage E. = 11,285 ℛ 14 ggr 5 ₰ ausmachten.

Wenn man die effectiven Kosten-Summen der Hofhaltung Anlage E. 1 bis 7 ad 10,132 ℛ bei der Couvertzahl zum Grunde legt, so ergiebt dieses für jedes in rc. gegebene Couvert 7 ℛ 7 ggr incl. des Cammertisches und der sämmtlichen Frühstücke, Soupers, der der Musik gegebenen Weine und der Defrayements im Allgemeinen.

Während der ganzen Zeit der Festlichkeiten hat die Königliche Silberkammer keine Verluste erlitten. An Porzellan und Glas ist der auf Anlage G. verzeichnete Schaden vorgekommen.

Anlage A.

General-Tableau

des Hoflagers in ....

	Herrschaften.	Cavaliere	Hofdienerschaft	Pferde	Stallleute	Wagen
1)	S. Majestät	14	74*) 9 für Cavaliere	103 11 für Cavaliere	57	20
2)	S. Majestät	8	12	6	3	6
3)	S. K. H.	3	5	4	2	—
4)	S. K. H.	3	4	4	2	—
5)	S. K. H.	2	4	4	2	—
6)	S. K. H. Erzherz.	3	8	—	—	3
7)	S. K. H.	1	2	—	—	—
8)	S. K. H.	2	3	3	2	—
9)	S. K. H.	1	2	3	2	—
10)	S. K. H.	—	1	2	1	1
11)	S. D. Prinz	—	1	—	—	1
12)	S. D. d. Herz.	—	5	—	—	2
	12	37	130	140	71	33

*) Conf. Anlage II.

Anlage B.

184 September	Diner-Couverte	
20.	14	
21.	54	
22.	68	
23.	59	
24.	76	
25.	66	
26.	76	
27.	23	
28.	22	
29.	79	
30.	72	
October		
1.	79	
2.	84	
3.	74	
4.	105	
5.	104	
6.	100	
7.	104	
8.	113	
Summa	1372	

Dîner le 20 Septembre 184

Un potage clair au riz.
Un potage à la princesse.
Huîtres gratinées.
Matelote de carpes aux écrevisses.
Beefsteaks-pie.
Fricandeaux de veau glacés en macédoine de legumes.
Filets de poulets à l'esdragon.
Petits pois verts, garnis de côtelettes de mouton.
Un filet de gibier rôti à la gelée de groseilles.
Compote aux cerises.
Soufflés à la fleur d'orange.
Crême glacée à la Châteaubriand.

Dîner le 21 Septembre 184

Un potage de gibier au chasseur.
Un potage aux écrevisses.
Huîtres au naturel.
Filets de soles frites, sauce d'anchois et sauce à la hollandaise.
Filets de boeuf glacés au four, garnis de pickles.
Sandwich à la Windsor.
Tête de veau à la tortue en croustades.
Épinards, garnis d'escalopes de veau glacées.
Mayonnaise de volaille.
Gibier rôti.
Dindonneaux rôtis.
Compote de cerises.
Gelée à l'ananas.
Gâteaux à la polonaise.

Dîner le 22 Septembre 184

Un potage au crême de riz à la hollandaise.
Un potage clair aux quenelles de volaille.
Huîtres gratinées.
Truites au bleu, sauce à la pluche et sauce de cavice.
Selle de mouton à la broche, garnie d'un ragoût de concombres.
Filets de poulets à la reine.
Haricots nains, garnis de langue de boeuf glacée et de saumon fumé.
Côtelettes de veau en Bellevue.
Canetons } rôtis.
Perdreaux }
Compote de pêches.
Pains de framboises.
Petites meringues glacées.

Dîner le 23 Septembre 184

Un potage de santé lié.
Un potage à la Moligotawny.
Cabillaud au naturel, sauce à l'anglaise et sauce à l'essence de John Bull.
Rond de veau farci à la broche, garni de choux-fleurs à la poulette.
Croquettes à la Béchameil.
Bordures de riz à la financière.
Chicorée, garnie de grillade de poulets.
Salade de homards.
Levrauts } rôtis.
Dindonneaux }
Compote de poires.
Blanc-manger au chocolat marbré.
Glaces de pêches et de fraises.

Dîner le 24 Septembre 184

Un potage de tortue.
Un potage clair à la royale au pâte d'Italie.
Turbot à l'eau du sel, garni de filets de soles frites, sauce à l'anglaise et sauce de homards.
Roast-beef au jus, garni de petites pommes de terre au beurre et de pickles.
Petits pâtés en godiveau.
Pains de volaille à la parisienne.
Petits pois verts, garnis de côtelettes de mouton glacées.
Salade de volaille.
Poulardes rôties.
Filets de chevreuil rôtis.
Compote de prunes nouvelles.
Gelée au vin de Champagne.
Glaces à l'orange, de framboises et au marasquin.

Dîner le 25 Septembre 184

Un potage à la régence.
Un potage à la Windsor.
Sautés de filets de soles aux écrevisses.
Oisons à la broche au jus à la marmelade de pommes.
Tête de veau à la Villeroi.
Filets de perdreaux aux truffes au vin de Champagne.
Haricots verts, garnis de grenadins de veau piqués et glacés.
Chaufroix de poulets à l'aspic.
Filets de chevreuil rôtis.
Dindons rôtis.
Compote aux abricots.
Charlottes russes aux macarons.
Glaces à l'ananas et de fraises.

Dîner le 26 Septembre 184

Un potage à la purée de perdreaux.
Un potage à l'orge perlé.
Huîtres au naturel.
Turbot à la bonneau au beurre fondu, sauce de harvey.
Longe de veau à la broche au jus, garnie de choux-fleurs, sauce liée.
Timbales de volaille au suprême.
Épinards, garnis d'escalopes de mouton glacées.
Filets de homards à la Gloucester.
Cerf rôti.
Canetons rôtis.
Compote de pommes.
Boudins froids à l'impératrice.
Glaces de cerises et au crème brulée.

Dîner le 27 Septembre 184

Un potage à la gibelotte.
Un potage clair aux vermicelles de Génua.
Huîtres au naturel.
Filets de soles à la Orly, sauce à la moutarde de France et sauce à la hollandaise.
Une culotte de boeuf à la flamande.
Ris de veau à la Périgueux.
Haricots nains, garnis de jambon glacé et de saumon fumé.
Chapons rôtis, sauce de pain blanc.
Compote de reine-claudes.
Pains aux abricots.
Glaces de framboises et à la vanille.

Dîner le 28 Septembre 184

Un potage au suprême.
Un potage de mouton à l'anglaise.
Huîtres gratinées.
Limandes en matelote à la normande.
Selles d'agneau à la broche au jus, sauce de menthe-crépue.
Turbans de levrauts aux champignons.
Artichauts à la lyonnaise, garnis de côtelettes de ris de veau glacées.
Dindoneaux rôtis, sauce de pain blanc.
Compote aux cerises.
Gâteaux de mille-feuilles.
Glaces aux citrons et au chocolat.

Dîner le 29 Septembre 184

Un potage aux écrevisses,
Un potage en hochepot aux queues de boeuf.
Huîtres au naturel.
Filets de dorches frites, sauce d'anchois et sauce à la génoise.
Oisons à la broche au jus à la marmelade de pommes.
Filets de poulets à la chevalière.
Chicorée, garnie de côtelettes de veau glacées.
Mayonnaise de homards.
Filets de chevreuil rôtis.
Poulardes rôties.
Compote de pêches.
Chartreuses aux fruits.
Glaces à l'orange et de fraises.

Dîner le 30 Septembre 184

Un potage à la gibelotte.
Un potage clair aux vermicelles.
Filets de sandats aux écrevisses.
Selle de mouton à la broche, garnie d'un ragoût de concombres.
Petits pâtés aux huîtres.
Salmis de perdreaux aux truffes.
Petits pois verts, garnis de mignons de veau glacés et de saumon fumé.
Galantine de poulardes en Belle-vue.
Chevreuil rôti.
Grives rôties.
Compote de poires.
Timbales aux abricots.
Glaces de groseilles et aux amandes.

Dîner le 1 Octobre 184

Un potage de lièvres au chasseur.
Un potage à la princesse.
Huîtres au naturel.
Truites au bleu au beurre fondu, sauce à la hollandaise.
Filets de boeuf glacés au four, garnis de petites pommes de terre frites et de pickles.
Casserolles de riz à la reine.
Haricots nains, garnis de saucisses grillées et de harengs.
Mayonnaise de volaille à l'aspic.
Gélinottes de bois rôties.
Canetons rôtis.
Chevreuil rôti.
Compote de pommes.
Croquembouche à l'ananas.
Glaces à l'orange et aux abricots.

Dîner le 2 Octobre 184

Un potage à la Moligotawny.
Un consommé clair aux quenelles de volaille.
Matelote de carpes et d'anguilles au vin de Bourgogne.
Longe de veau à la broche, garnie de pommes de terre à la Béchameil.
Croquettes aux huîtres.
Gratins de grives aux truffes.
Épinards garnis de ris de veau piqués et glacés.
Salade de poissons à l'aspic à la ravigote.
Chevreuil rôti.
Dindons rôtis.
Compote de pêches.
Gelée de marasquin.
Glaces de cerises et au cacao.

Dîner le 3 Octobre 184

Un potage à la crême d'orge.
Un potage de pigeons à la Gautier.
Huîtres au naturel.
Dorches au naturel au beurre fondu, sauce à l'italienne.
Filets de chapons à la turque.
Tête de veau à la tortue.
Petites carottes, garnies de côtelettes de mouton panées et glacées.
Chaufroix de poulets à l'aspic.
Bécassines rôties.
Levrauts rôtis.
Perdreaux rôtis.
Compote de cerises.
Boudins du cabinet.
Glaces à l'ananas et au muscatel.

Dîner le 4 Octobre 184

Un potage de tortue.
Un potage à. la printanière.
Huîtres au naturel.
Saumon du Rhin, sauce à la tartare et sauce poivrade.
Selle de mouton à la broche, garnie de petits navets glacés.
Soufflé de volaille au suprême.
Petits pois verts, garnis d'escalopes de veau glacées et de saumon fumé.
Homards à la Gloucester à l'aspic.
Broquart rôti.
Poulardes rôties.
Compote aux abricots.
Gelée à l'orange.
Glaces de pêches et au marasquin.

Dîner le 5 Octobre.

Un potage à la reine.
Un potage de grives à l'espagnole.
Huîtres au naturel.
Brochets à la Chambord.
Filets de boeuf au four glacés, garnis de pommes de terre au beurre et de pickles.
Côtelettes de chevreuil aux truffes.
Haricots nains, garnis de tendrons de veau à la Villeroi et de harengs.
Mayonnaise de volaille au laitue à l'aspic.
Dindonneaux } rôtis.
Levrauts }
Compote de poires.
Riz a l'ananas en croustades à la génoise.
Glaces aux abricots et à la vanille.

Dîner le 6 Octobre 184

Un potage d'Ouka à la russe.
Un potage de santé lié.
Huîtres au naturel.
Truites et truites saumonées au beurre fondu, sauce à la maître-d'hôtel.
Longe de veau à la broche au jus, garnie de croquettes de pommes de terre.
Homards au gratin.
Sautés de poulets à la financière.
Epinards, garnis de langue de boeuf chaude glacée et d'oeufs pochés.
Bécassines rôties.
Chevreuil rôti.
Grives rôties.
Compote de pommes.
Pains aux abricots.
Glaces à l'ananas, à l'indienne et à la Metternich.

Dîner le 7 Octobre 184

Un potage de perdreaux au vin de Madère.
Un potage clair au riz et aux filets de poulets.
Huîtres au naturel.
Filets de dorches frites, sauce à la moutarde de France et sauce à la hollandaise.
Selle de mouton à l'anglaise à la purée de navets, sauce aux câpres.
Truffes au vin de Bourgogne.
Chartreuses de laitue aux filets de chapons.
Petits pois verts, garnis de mignons de veau glacés et de saumon fumé.
Homards en mayonnaise à l'aspic.
Canetons rôtis.
Chevreuil rôti.
Compote de pêches.
Boudins froids à la francaise.
Glaces à l'orange et à la crême brulée.

Dîner le 8 Octobre 184

Un potage de tortue.
Un consommé clair aux quenelles de volaille.
Huîtres au naturel.
Matelote de poissons à la française.
Filets de boeuf glacés au vin de Madère, garnis de pickles.
Escalopes de levrauts aux truffes.
Petites carottes, garnies de côtelettes de mouton glacées.
Filets de poulets à la Chantilly.
Filets de chevreuil } rôtis.
Dindonneaux }
Compote de prunes nouvelles.
Gelée en macédoine de fruits au vin de Champagne.
Glaces de fraises et aux amandes.

Anlage C.

Behuf

Sr. Majestät Hofhaltung in ....

vom 20. September bis einschließlich 9. October 184

sind nachstehende **Weine**, **Liqueure** und **Englische Biere** verbraucht, als:

520	Bouteillen	ord. weisser und rother Bordeauxwein.
76	„	Forster Tisch-Rheinwein.
182	„	Sherry.
38	„	Madeira.
572	„	Tafel-Medoc.
80	„	Château-Lafitte 1835r.
13	„	Côte rôtie 1834r.
34	„	Graefenberger 1834r.
38	„	Johannisberger 1835r.
42	„	Steinberger 1834r.
36	„	Claret 1834r.
30	„	Château-Pouseaux 1834r.
60	„	Château-Leoville 1835r.
566	„	Champagner. *Cliquot.*
12	„	Champagner. *Moet.*
90	„	Portwein.
22½	„	Liqueur.
115	„	Porter-Bier.
44	„	Ale.
55	„	Ananas-Punsch.
5½	„	Alehermes.
11	„	St. Peray mousseux.
2	„	Hermitage.
4	„	Burgunder mousseux.
24	„	Moselwein.
Summa 2672	Bout.	

Behuf der Küche:

208	Bouteillen	ord. weisser und rother Bordeauxwein.
86	„	Forster.
78	„	Sherry.
20	„	Tafel-Medoc.
34	„	Champagner.
10	„	Portwein.
12	„	Cognac.
4	„	Arrac.
Summa 452	Bout.	

Anlage D.

Kosten

des .... Hoflagers.

Cap.		Courant. ℔	ggr	₰
I.	Kosten der Tafel	10,132	16	4
II.	Feuerung	411	16	—
III.	Erleuchtung	741	6	1
IV.	Hofwäsche	132	13	—
V.	Tagelohn	565	16	—
VI.	Geräthe, Utensilien ꝛc.	514	5	6
VII.	Reisekosten und Diäten der Königlichen Hofdienerschaft	1925	11	5
VIII.	Logiskosten, Möbelmiethe und kleine Defrayementskosten für fremde Cavaliere und Dienerschaft	3615	17	4
IX.	Diäten für fremde Dienerschaft	433	—	—
X.	Insgemein	1603	12	5
	Summa	20,075	18	1

Bemerkung. Die Positionen IV — X bilden die pag. 377 bezeichneten — 8790 ℔.

Anlage E.

Cap. I. II. & III.

der

.... Hoflager-Kosten.

(Kosten der Tafel.)

Laut Beleg №	Rub.		Courant. Thlr	ggr	₰
	I.	Für Fleischwerk, Federvieh, Fische rc. . .	4134	15	10
	II.	" Gewürze und Materialwaaren . . .	533	17	1
	III.	" Gartengewächse und Früchte	529	7	—
	IV.	" Butter, Flott, Milch, Eier und Käse	627	3	1
	V.	" Brod, Kuchen, Krengel und Zwieback	217	10	4
	VI.	" Backwerk, Gefrorenes, Früchte . . .	1041	10	8
	VII.	" consumirte Weine, Liqueure, englische Biere rc.	3049	—	4
	VIII.	" Feuerung	411	16	—
	IX.	" Erleuchtung	741	6	1
		Summa	11,285	14	5

Anlage F.

Möglicher Kostenbedarf

der

Hofhaltung Sr. Majestät des Königs

bei

Gelegenheit der Concentrirung des X. Armee-Corps bei ....

vom 24. September bis 10. October 184

Cap.	Gegenstand.	Erläuternde Bemerkung.	Anschlag Thlr.
1.	Küche	Täglich 60 C. = 18 × 60 = 1080 2 große Diners à 300 . . = 600	
2.	Caffeeküche ꝛc.	Summa 1680 à 6 Thlr. =	10,080 Thlr.
3.	Kellerei	Wegen der steigenden Preise aller Lebensmittel kann sich diese Position bedeutend erhöhen.	
4.	Feuerung		200 Thlr.
5.	Erleuchtung	Achtzehn Tage	400 Thlr.
6.	Wäsche		200 Thlr.
7.	Dienerschaft	16 Officianten à T. 1 Thlr. . . . 16 Thlr. 25 Livreen à T. 16 ggr . . . 16 Thlr. 16 ggr 32 Thlr. 16 ggr Für 20 Tage à Tag 32 Thlr. 16 ggr	679 Thlr.
8.	Tagelohn		200 Thlr.
9.	Cavaliere	Diäten der Dienerschaft, etwaige Wohnung ꝛc. (mit Ausschluß fremder Cavaliere)	200 Thlr.
10.	Varia		200 Thlr.
	Entworfen den 12. Mai 184	Summa	12,159 Thlr.

Anlage G.

Verzeichniß

der

während des ꝛc. Hoflagers 184 vorgekommenen Defecte an den Glas= und Porzellan=Inventarien.

		Zerbrochen		Vermißt	
		Dtz.	St.	Dtz.	St.
1.	Gläser	1	3	—	11
2.	Caffeetassen mit goldenem Rand	—	4	—	—
	" mit schwarzem Rand	—	2	—	—
3.	Teller mit gemaltem Rand	—	4	—	—
	" mit goldenem Rand und Namens=Chiffre	—	4	—	—
4.	Lichtmanschetten	1	2	—	—

Anlage H.

Ordonnancirte
Hofbeamte und Hofdienerschaft für ....

Der Ober-Hof-Commissair.

* * *

1 Ober-Castellan.
1 Hoffourier.
9 Cammerdiener.
1 Silberdiener.
1 Weinschenk.
1 Kellermeister.
2 Kellergehülfen.
2 Silber-Lakaien.
1 Tafel-Lakai.
1 Portier.
6 Leibjäger.
1 Leibhusar.
19 Lakaien.
2 Schloßwächter.
1 Altmagd.
1 Caffetière.
4 Tagelöhner (Silberküche).
2 Silberwäscherinnen.
3 Küchenfrauen.
1 Küchenknecht.
1 Küchenmeister.
3 Mund- } Köche.
2 Aide- } Köche.
3 Lehrlinge.
1 Hof-Conditor.
3 Gehülfen.

Summa 74.

Anlage № 92.

Pro Memoria
die Kosten eines Jagdlagers betreffend.

Um eine Übersicht der Kosten eines Jagdlagers zu geben, welches 7 Tage dauerte, erlaube ich mir voraufzuschicken, daß 30 Personen versammelt waren. Es haben außer dem ganzen Defrayement im weitesten Sinne 7 Diners (s. Anlagen) Statt gefunden, zu denen gewöhnlich auch noch Fremde geladen waren.

Die Kosten des Hofhalts	=	1455 ℛ 12 *ggr*.
„ „ der Erleuchtung	=	170 ℛ 12 *ggr*.
	Summa	1626 ℛ.

Für 7 × 30 = 210 Personen.

Jede Person kostete daher die 8 Tage 54⅕ ℛ und täglich das ganze Defrayement eines Herrn 6 ℛ 18 *ggr*.

Bei den Diners, Frühstücken auf der Jagd, Collationen des Abends ꝛc., sind in den 8 Tagen an Wein consumirt:

96 Flaschen Champagner.
99 „ Tafelwein.
46 „ feine Weine.
34 „ Sherry.
55 „ Punsch und Bischof.

Betrag für jede Person:

ppt. ½ Flasche Champagner.
½ „ Tafelwein.
¼ „ feinen Wein.
⅛ „ Sherry.
¼ „ Punsch und Bischof.

Summa 1⅝ Flasche à Person.

Die Consumtion ist offenbar unbedeutend, und bedarf keiner weitern Erläuterung.

Die aus 36 Personen bestehende Hofdienerschaft ward nicht defrayirt und erhielt die reglementsmäßigen Diäten von 222 ℛ 8 *ggr*, wofür ein Natural-Defrayement unmöglich gewesen sein würde.

Dîner le 12 Janvier 184

Consommé aux vermicelles.
Potage à la princesse.
Huîtres au naturel.
Saumon au bleu, sauce à la tartare et à la hollandaise.
Roast-beef aux pickles et aux pommes de terre frites.
Poulets au riz, sauce veloutée.
Epinards aux côtelettes de veau glacées.
Purée de perdreaux en chaufroix à la gelée.
Chevreuil rôti.
Compote aux prunes impériales.
Boudin de biscuit, sauce au sabayon.
Glaces à l'orange.

Dîner le 13 Janvier 184

Potage de perdreaux au chasseur.
Potage blanc au sagou.
Huîtres au naturel.
Truites au bleu, garnies de filets de sandats à la Orly, sauce à la pluche.
Pièce de boeuf salé de Hambourg aux legumes.
Escalopes de sanglier en demie-glace.
Tête de veau à la tortue.
Blanquette d'asperges, garnie d'une grillade de poulets.
Salade à l'italienne.
Faisans rôtis.
Compote aux pêches.
Grosses meringues à la suisse à la crême de groseilles.
Glaces aux abricots.

Dîner le 14 Janvier 184

Potage à la régence.
Potage aux fines herbes aux croûtons.
Huîtres au naturel.
Turbots à l'eau du sel, sauce à l'essence de John Bull et au beurre fondu.
Dindons à la Chipolata.
Escalopes de sanglier, sauce piquante.
Turbans de lièvres, sauce au fumet.
Petits pois verts aux côtelettes de mouton glacées.
Pâté de foies gras de Strasbourg à la gelée.
Chevreuil rôti.
Compote aux pommes.
Gelée en macédoine de fruits au vin de Champagne.
Glaces aux groseilles.

Dîner le 15 Janvier 184

Potage au crême de riz à la hollandaise.
Potage à la gibelotte.
Huîtres au naturel.
Saumon sauté, sauce à la génoise.
Filets de boeuf, piqués et glacés aux pommes de terre frites et aux pickles.
Petits poulets à la chevalière.
Cardons à la moelle de boeuf, garnis de poitrine d'oie fumée et de cervelas.
Galantine de volaille, sauce à la rémoulade.
Faisans rôtis.
Compote aux reine-claudes.
Crême glacée à la Altenbourg.
Glaces à l'orange.

Dîner le 16 Janvier 184

Potage à la printanière.
Potage à la Windsor.
Huîtres au naturel.
Filets de sandat panés, sauce à la moutarde et au cavice.
Oies braisées à l'allemande à la marmelade de pommes.
Timbales de macaroni à la florentine.
Navets aux marrons et aux saucissons de Francfort.
Mayonnaise de volaille aux canapés de caviar.
Filets de chevreuil rôti.
Compote de poires.
Gâteaux de mille-feuilles.
Glaces aux pêches.

Dîner le 17 Janvier 184

Potage à la Clermont.
Potage de faisan au vin de Madère.
Croquettes à la financière.
Filets de dorche à l'eau du sel, sauce Robert.
Selle de sanglier panée à l'allemande, sau ce aux cerises.
Pains de volaille à la Bellevue.
Céleri d'Angleterre à l'espagnole, au boeuf salé froid.
Pâté de foies gras de Strasbourg.
Dindons rôtis.
Compote à la Strélitz.
Croquembouche à l'ananas.
Glaces aux framboises.

Dîner le 18 Janvier 184

Potage à la suprême.
Consommé au riz.
Petits vole-au-vent à la Montglas.
Truites au bleu, sauce au persil et au beurre fondu.
Filets de boeuf piqués et glacés aux croquettes de pommes de terre.
Escalopes de chevreuil, sauce piquante.
Epinards aux côtelettes de mouton.
Hure de sanglier à l'aspic.
Poulets rôtis.
Compote aux reine-claudes, garnie.
Blanc-manger aux amandes amères.
Glaces à l'orange.

Anlage №. 93.

General-Plan

der Reise Sr. .... nach Ems am ten " 184

1) Leibwagen .... bis Münden mit Marstalls-, dann mit 4 Postpferden.
Abfahrt am ten Morgens 9 Uhr.
Seine .... } Leibjäger N. N.
Se. Durchlaucht Prinz N. N. } Leibhusar N. N.
2) Cammer-Wagen №. 1 mit 4 Postpferden.
Abfahrt am ten Morgens 5 Uhr.
Cammerdiener N. N. } Wagenmeister N. N.
Cammerdiener N. N. } Lakai N. N.
3) Fourgon (kleiner) №. 2 mit 4 Postpferden.
Abfahrt am ten Morgens 5 Uhr.
Lakai N. N.
Silberdiener N. N.
4) Kalesche №. 3 mit 4 Postpferden.
Abfahrt am ten Morgens 6 Uhr.
Flügel-Adjutant N. N. } Lakai N. N.
Herr N. N. } 2 Bedienten Sr. Durchlaucht.
5) Kalesche №. 4 mit 4 Postpferden.
Abfahrt am ten Morgens 6 Uhr.
Reisemarschall N. N. } Leibjäger N. N.
Vortragender Rath } Lakai N. N.
} Bedienter des Herrn N. N.
} Bedienter des Herrn N. N.
6) Kalesche №. 5 mit 4 Postpferden.
Abfahrt am ten Morgens 6 Uhr.
Flügel-Adjutant N. N. } Lakai N. N.
Leibarzt Dr. N. N. } Lakai N. N.
} Silbergehülfe N. N.
} Bedienter des Dr. N. N.
7) Droschke №. 6 mit 2 Postpferden.
Abfahrt am ten Morgens vor 5 Uhr.
Mundkoch N. N.
Aidekoch N. N.

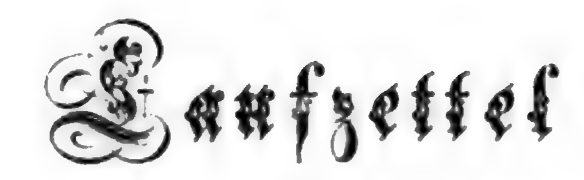
Anlage № 94.

Route

der Reise nach Ems am ten " 184

	Von N. N.			
nach	Pattensen	1¾	Meilen	erster und zweiter Tag
	Elze	2¼	"	
	Brüggen	1¼	"	
	Ammensen	2½	"	
	Eimbeck	2	"	
	Nordheim	2¼	"	
	Göttingen	2¾	"	
	Dransfeld	1¾	"	
	Münden	2	"	
	Kassel	2¾	"	
	Dissen	2	"	
	Wabern	1½	"	
	Kerstenhausen	1¼	"	
	Jesberg	1½	"	
	Halsdorf	2¼	"	
	Schönstedt	1¾	"	
	Marburg	1½	"	
	Bellnhausen	2⅛	"	
	Gießen	2⅛	"	
	Wetzlar	2⅛	"	Nachtquartier in Braunfels.
	Braunfels	1½	"	
	Weilburg	1½	"	dritter Tag.
	Limburg	3⅛	"	
	Montabaur	3⅛	"	
	Ems	3⅛	"	
		= 51¾	Meilen.	

Anlage №. 95.



zur

Pferdebestellung behuf der Reise des Herrn Grafen N. N.*) über Pattensen, Eimbeck, Göttingen, Kassel, Wetzlar, Braunfels, Weilburg nach Ems.

Zu der Reise des Herrn Grafen N. N. nach Ems, sind auf der angegebenen Route folgende Courier-Postpferde erforderlich, und findet die Abfahrt der einzelnen Wagen von N. N. zu der dabei benannten Zeit Statt.

	von N. N. bis Münden.	von Münden bis Ems.
a) vor dem Leibwagen	Marstallspferde	4 Postpferde.
Abfahrt: Sonntag den ten 9 Uhr Morgens.		
b) vor dem Wagen №. 1. **Cammerwagen**	4 Postpferde	4 „
Abfahrt: Sonntag den ten 5 Uhr Morgens.		
c) vor dem Wagen №. 2. **Fourgon**	4 „	4 „
Abfahrt: Sonntag den ten 5 Uhr Morgens.		
d) vor dem Wagen №. 3. **Kalesche**	4 „	4 „
Abfahrt: Sonntag den ten 6 Uhr Morgens.		
e) vor dem Wagen №. 4. **Kalesche**	4 „	4 „
Abfahrt: Sonntag den ten 6 Uhr Morgens.		
f) vor dem Wagen №. 5. **Kalesche**	4 „	4 „
Abfahrt: Sonntag den ten 6 Uhr Morgens.		
g) vor dem Wagen №. 6. **Droschke**	2 „	2 „
Abfahrt: unbestimmt, jedenfalls Sonntag Morgen vor 5 Uhr.		
Total . . .	22 Pferde —	26 Pferde.
mit resp.	6 —	7 Postillons.

*) Es wird vorausgesetzt, daß der hohe Reisende bei dieser nach dem Auslande bestimmten Reise sich des Incognito's bedient.

Der Leibwagen, so wie die Wagen № 1, 3, 4 und 5 fahren am ersten Tage die Nacht durch bis Braunfels, und am Dienstag den ten von dort, mit Pferden, welche das wohllöbl. Post=Amt Wetzlar nach Braunfels stellen wolle, über Weilburg u. s. w. nach Ems. — Die Abreise aus dem Nachtquartiere Braunfels, die Morgens Statt findet, wird der Postbehörde zu Wetzlar näher bezeichnet werden.

Die Wagen № 2 und 6 fahren ohne weiteren Aufenthalt direct nach Ems.

Die sämmtlichen wohllöbl. Post=Anstalten werden ersucht, zur Beförderung des hohen Reisenden und dessen Gefolges, die benannten Gespanne, und zwar gute und wohlausgeruhete Pferde mit sachkundigen Postillons, unterweges gegen die zu berechnende Zeit der Durchreise in Bereitschaft zu halten; auch eine Vermehrung der Bespannung da eintreten zu lassen, wo eine solche sich als nothwendig darstellen sollte, indem bemerkt wird, daß namentlich die Wagen № 1 und 2 resp. mit Haushalts=Gegenständen und Garderobe=Sachen beladen sind, und vorzüglich eines Vorspanns bedürfen könnten.

Die Postillons=Trinkgelder werden sofort verabreicht werden, dahingegen wird gewünscht, die übrigen Postkosten durch das General=Post=Directorium zu N. N. berichtigen zu lassen.

Die wohllöbl. Post=Anstalten werden daher ersucht, die übrigen Postkosten, wie auch die Chausseegelder rc., gleich nach der Durchreise bei dem General=Post=Directorio zu N. N. zu liquidiren. Die Zahlung wird dann umgehend erfolgen*).

Sämmtliche wohllöbl. Post=Anstalten werden ersucht, diesen Laufzettel mit dem Präsentato zu versehen, und wolle das Post=Amt Montabaur denselben mit der Liquidation der Postkosten dem General=Post=Directorio zu N. N. gefälligst zurücksenden.

N. N. den ten 184

Der Reisemarschall rc.

---

*) In Fällen, wo mit dem betreffenden Gouvernement über die Bezahlung der Postkosten keine Verabredung getroffen ist, werden dieselben durch den voraufreitenden Courier berichtigt und wird solches in dem Laufzettel bemerkt.

Anlage No. 96.

Postillons-Trinkgelder

auf der

Reise von N. N. nach Ems (Cammerwagen № 1 mit 4 Pferden).

	Meilen	ℛ	ggr
Von N. N. nach Pattensen	$1^3/_4$	1	8
Elze	$2^1/_4$	1	16
Brüggen	$1^1/_4$	1	8
Ammensen	$2^1/_2$	1	16
Eimbeck	2	1	8
Nordheim	$2^1/_4$	1	16
Göttingen	$2^3/_4$	1	16
Dransfeld	$1^3/_4$	1	8
Münden	2	1	8
Kassel	$2^3/_4$	1	16
Dissen	2	1	8
Wabern	$1^1/_2$	1	8
Kerstenhausen	$1^1/_4$	1	8
Jesberg	$1^1/_2$	1	8
Halsdorf	$2^1/_4$	1	16
Schönstedt	$1^3/_4$	1	8
Marburg	$1^1/_2$	1	8
Bellnhausen	$2^1/_8$	1	16
Giessen	$2^1/_8$	1	16
Wetzlar	$2^1/_8$	1	16
Braunfels	$1^1/_2$	1	8
Weilburg	$1^1/_2$	1	8
Limburg	$3^1/_8$	2	—
Montabaur	$3^1/_8$	2	—
Ems	$3^1/_8$	2	—
Summa	$51^3/_4$	38	8

Anlage № 97.

Tarif

der auf den verschiedenen Stationen zu zahlenden Trinkgelder.

	2= & 3=Spänner		4=Spänner mit 1 Postillon		4=Spänner mit 2 Postillons		6=Spänner mit 2 Postillons	
	₰	ggr	₰	ggr	₰	ggr	₰	ggr
I. Für die Allerhöchsten Herrschaften								
bis ½ Meile	—	—	1	—	1	12	2	—
über ½ bis zu 2 Meilen incl.	—	—	2	—	3	8	4	—
„ 2 „ „ 3 „ „	—	—	2	12	4	8	5	—
„ 3 „ „ 4 „ „	—	—	3	—	5	8	6	—
„ 4 Meilen	—	—	3	12	6	8	7	—
II. Für das Gefolge								
bis ½ Meile	—	12	—	20	1	—	1	16
über ½ bis zu 2 Meilen incl.	1	—	1	8	2	—	2	16
„ 2 „ „ 3 „ „	1	8	1	16	2	16	3	8
„ 3 „ „ 4 „ „	1	16	2	—	3	8	4	—
„ 4 Meilen	2	—	2	8	4	—	—	—
NB. Den Postillons von Zwischen-Relais werden für den ledigen Hinzug und das Warten daselbst außer obigen Beträgen verabreicht:								
bei Entfernungen bis zu 2 Meilen	—	12	—	16	1	—	1	—
„ „ über 2 Meilen	—	16	1	—	1	8	1	8

Diese Extra-Vergütung wird nur im Auslande verabreicht, da solche im Inlande von den betreffenden Post-Relais in die einzusendende Liquidation der übrigen Postkosten aufgenommen und mit diesen bezahlt wird.

Anlage № 98.

Diäten

der

Hofdienerschaft auf Reisen und Verschickungen im In- und Auslande.

	ℛ	ggr
I. Diäten solcher Personen, bei denen anzunehmen, daß dieselben verschickt werden, ohne die Allerhöchsten Herrschaften zu begleiten, bei Ersatz der im einzelnen Falle bestimmten Transportmittel.		
1) Ober-Hof-Commissair täglich	3	—
2) Rechnungsbeamte, Registrator und Küchschreiber täglich	2	20
3) Ober-Castellan täglich	2	12
4) Küchenmeister täglich	2	—
II. Diäten solcher Personen, bei denen anzunehmen, daß sie die Allerhöchsten Herrschaften begleiten.		
A. Auf Reisen.		
1) Officianten, incl. Mund- und Aideköche und Kammerfrauen, täglich	1	8
2) Garderobejungfern täglich	1	4
3) Livree-Dienerschaft, incl. Leibjäger, täglich	1	—
4) Niedere Dienerschaft, incl. Küchenlehrlinge, täglich	—	16
5) Alt- und Hausmägde, Silber- und Küchenwäscherinnen täglich	—	12
B. Am Orte (jedoch nur für das Inland, für das Ausland bleibt Pos. A.)		
ad 1 und 2	1	—
ad 3	—	16
ad 4	—	12
ad 5	—	10

Anlage № 99.



der

Einrichtung zweier Wagen zum Transport von Haushaltsgegenständen.

Es war die Aufgabe gestellt, eine hinreichende Anzahl von

1) Kupferzeug und Küchengeräthe,
2) Silber=Vaissellen,
3) Porzellan,
4) Weißzeug,
5) Glas, Wein ꝛc.,
6) Caffee=, Thee=Service ꝛc.,
7) Conditoreigegenstände

auf Reisen zu transportiren, um auf eine leichte Weise sowohl unterweges, als auch bei längerem Aufenthalte in Bädern, in mit jenen Gegenständen nicht versehenen Schlössern, so wie auf Jagden und endlich an jedem dritten Orte Hof halten zu können.

Um diese Aufgabe zu lösen, hat man zunächst angenommen, daß 50 bis 60 Personen oder 20 bis 30 Personen bewirthet werden sollten, und ergab das Bedürfniß für die größere Anzahl folgenden Bedarf an hölzernen Kisten:

3 Kisten für sämmtliches Kupfer= und Küchengeräthe, wovon jede 3′ 4¼″ lang, 2′ 4¼″ hoch und 1′ 8¾″ breit ist, und welche insgesammt

80 diverse Casserollen
16 „ Pfannen
13 „ Kessel
28 „ Kellen und Löffel
74 „ Formen
20 verschiedene Piecen
} von Kupfer,

42 Stück zinnernes und blechernes Geschirr,
50 Stück eisernes Geschirr,
12 Stück hölzernes Geschirr enthalten;

3 Kisten für sämmtliche Silber-Vaissellen, wovon zwei 3′ 8¼″ lang, 2′ 4¼″ hoch, 2′ 4¼″ breit, die dritte aber 3′ 8¼″ lang, 2′ 4¼″ hoch, 1′ 9″ breit ist, und welche insgesammt
7 Dutzend Eßlöffel,
7 „ Theelöffel,
15 „ Messer und Gabeln,
6 „ *Dessert-Messer und Gabeln,
6 „ Austerngabeln,
15 „ Teller,
1½ „ Präsentirteller,
6 „ Schüsseln verschiedener Größe,
3 „ Salzfäßer mit Spaden,
6 „ verschiedene Leuchter,
60 Stück verschiedenes Silberzeug enthalten;

1 Kiste für Porzellan, welche 3′ 8¼″ lang, 2′ 9″ hoch, 2′ 6″ breit ist, und 21 Dutzend tiefe und flache Teller enthält;

1 Kiste für Weißzeug, welche 3′ 8¼″ lang, 2′ 4¼″ hoch, 1′ 8¾″ breit ist und
14 Dutzend Tafel-, Frühstücks-, Büffet-, Silber-, Bett- und Pack-Laken,
65 Dutzend Tafel-, Fisch-, Wasch- und Wisch-Servietten,
8 Dutzend Handtücher,
31 Stück Kissenüberzüge enthält;

3 Kisten für die Kellerei, wovon jede 3′ 8¼″ lang, 2′ 8¼″ hoch, 1′ 4¼″ breit ist, und welche sämmtlich
60 mit Wein gefüllte Caraffen,
100 Flaschen Wein,
400 Gläser enthalten;

2 Kisten für die Caffeeküche, wovon jede 3′ 8¼″ lang, 4′ 4¼″ hoch, 1′ 8¾″ breit ist, und
№ 1. 50 Paar Tassen,
2 große Caffeetöpfe,
2 Dutzend kleine Frühstücksteller,

2 große Filtrirtöpfe und diverse kleinere Gegenstände;

№ 2. Provisionen, als Zucker, Caffee, Thee ꝛc. enthält.

Sämmtliche Kisten sind mit dem Gegenstande gezeichnet, den sie enthalten sollen.

Zu diesen 13 Kisten sind 2 Fourgons gebauet, von denen der eine 8, der zweite, um ⅓ kleinere, 5 Kisten faßt, außer den größeren Provisionen für 3 bis 4 Diners, welche in Körben oben aufgesetzt werden.

Die Kisten werden in die Wagen, von denen der größere 9 Fuß 6 Zoll lang, 4 Fuß hoch und 3 Fuß 11 Zoll breit ist, in die Breite eingeschoben, und stehen auf den resp. Fourgons zwei Kisten über einander.

Die Gegenstände werden bis auf die in und auf einander passenden Kupfergeräthe, welche eigends zu diesem Behufe anzufertigen sind, nur in die Kisten verpackt. Jeder Fourgon wird mit 4 Pferden gefördert und haben 2 bis 3 Personen in dem Coupé Raum.

Anlage №. 100.

Tabelle und Richtschnur

für

Präsentgelder an die Dienerschaft Königlicher und Fürstlicher Höfe, von Privatleuten und in Gasthäusern.

I. Bei Königlichen und Fürstlichen Höfen.

1) Erster Besuch Seiner Majestät oder beider Majestäten bei Königlichen Höfen 1 bis 3 Tage für Hofdienerschaft und Marstall . . . . 100 bis 150 Louisd'or, außer den Geschenken an Tabatièren, Uhren für:
   a) begleitende Stall-Officianten,
   b) Castellane,
   c) dienstthuende Cammerdiener,
   d) dienstthuende Leibjäger, so wie
   e) 4 bis 6 Louisd'or für die Hoflakaien im persönlichen Dienst.
2) Zweiter Besuch von gleicher Dauer . . 50 bis 100 Louisd'or, unter Wiederholung der №. 1 a. bis e.
3) Erster Besuch von gleicher Dauer bei Großherzoglichen oder Fürstlichen Regentenhäusern . . . . . 100 bis 150 Louisd'or, und Beobachtung der №. 1 a bis d, jedoch Anrechnung der Lit. e, Geldgeschenke der Livree-Dienerschaft.
4) Fernere Besuche von gleicher Dauer bei kleineren Höfen 50 bis 100 Louisd'or, und nach den Verhältnissen Einschränkung der Geschenke.
5) Besuche bei Fürstlichen nicht regierenden Herren 1 Tag 30 bis 50 Louisd'or, incl. der Geschenke an Einzelne.
6) Bei Besuchen Königlicher und Fürstlicher Höfe im Laufe des Tages, wo nur ein Diner oder Dejeuner eingenommen wird, sind keine Präsentgelder üblich. Die Kutscher und Vorreuter bei gestellten Relais erhalten 1 oder 2 Louisd'or, jeder begleitende Stallmeister oder Bereiter 1 goldene Dose oder Uhr.

II. Besuche bei Privatpersonen.

1) Besuche von 2 bis 3 Tagen bei vornehmen Ausländern 1 Tag 30 Louisd'or, 2 bis 3 Tage . . 50 bis 60 Louisd'or, ohne alle Nebengeschenke.

2) Besuche bei vornehmen Einländern jede Nacht
20 bis 30 Louisd'or,
jedoch vom 3ten Tage an für 24 Stunden nur 10 bis 15 Louisd'or.

3) Besuche und Übernachten in Beamtenhäusern, wo Königliche Hofhaltung ist, jede Nacht . . . . 10 bis 20 Louisd'or.
Frühstück bei solchen . . . . 4 bis 5 Louisd'or.

4) Absteigen Seiner Majestät in einem Post- oder Försterhause auf etwa ¼ Stunde . . . . 2 bis 6 Louisd'or.

5) Bei Besuchen vornehmer Aus- und Einländer nur zum Diner wird in der Regel nichts gegeben. Privat-Relais werden wie Herrschaftliche bezahlt, vide oben I. №. 6. in fine.

III. Gasthäuser.

1) Für Aufenthalt während des Tages zum Diner oder Frühstück, in der Regel ¼ der Rechnung, wenn sie nicht ganz exorbitant ist; wenigstens 2 — höchstens 6 Louisd'or.

2) Trinkgelder in einem Gasthause, wo übernachtet wird, gleichfalls ¼ der Rechnung, und wo beide Majestäten zusammmen sind, die Hälfte mehr, jedoch bei einer Majestät 6 bis 8 Louisd'or höchstens. Bei mehren Tagen erhöht sich dieses täglich um ½ des für den ersten Tag bestimmten geringsten Betrages.

Bei diesen Trinkgeldern ist aber Voraussetzung, daß die Hofdienerschaft Diäten erhält, und die Rechnung 20 bis 30 Louisd'or für eine Nacht nicht übersteigt.

Diese erhöheten Trinkgelder werden aber nur für die Fälle bezahlt, wo die Allerhöchsten Herrschaften in dem Gasthause logiren, für Gefolge und Cavaliere, die etwa in einem Gasthofe allein untergebracht werden, wird die Summe sehr ermäßigt, und nach der Rechnung im einzelnen Falle bestimmt.

Schluß.

Diese Bestimmungen, namentlich sub I. erleiden eine General-Modification, wenn z. B. mit einzelnen Höfen wegen der Präsentgelder Cartell-Conventionen abgeschlossen sind. Cfr. die Anl. №. 101.

Anlage No. 101.

Cartell-Convention.

Erstes Beispiel.

§. 1.

Wegen Bewilligung von Präsentgeldern bei Besuchen der Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften gegenseitig in X und Y ist ein Cartell dahin abgeschlossen, daß unter Aufhebung der Geschenke an Cavaliere, der Hofdienerschaft bei kurzen Besuchen bis zu 8 Tagen täglich 5 Louisd'or ohne alle Nebengeschenke an diensthuende Cammerdiener, Lakaien u. s. w. bewilligt werden sollen.

Ankunft und Abreisetag werden dabei für voll gerechnet werden. Bei längeren Besuchen soll dieser tägliche Satz nach Ermessen vermindert werden.

§. 2.

Die Präsentgelder des Marstalles angehend, so werden diese auch gegenseitig dahin, namentlich in Berücksichtigung der etwa entgegengesandten und bei der Abfahrt gestellten Relais auf ⅔ der Hofdienerschafts-Trinkgelder als höchster Satz bestimmt, der indeß bei geringerem Gebrauche modificirt wird.

Zweites Beispiel.

§. 1.

Wegen Bewilligung von Präsentgeldern bei Besuchen der Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften gegenseitig in X und Z ist ein Cartell dahin abgeschlossen, daß unter gegenseitiger Aufhebung aller Geschenke an die Cavaliere, der Hofdienerschaft bei allen Besuchen nur 10 Louisd'or ohne alle Nebengeschenke, außer 2 Louisd'or an jeden der dienstthuenden Cammerdiener bewilligt werden sollen, und bleibt die Dauer des Besuchs dabei ganz außer aller Berücksichtigung.

§. 2.

Dem Marstalle sollen außerdem in allen Fällen incl. der Relais 5 Louisd'or vice versa gezahlt werden.

Anhang.



Reglement
für
ein Ober=Hof=Marschall=Amt.

Abschnitt I.
Von dem Geschäftskreise des Ober-Hof-Marschall-Amtes.

§. 1.

Das Ober=Hof=Marschall=Amt hat im Allgemeinen die Einrichtung der Hofbedienung, die Hofbewirthung, die Verwaltung der Ökonomie= und Haushalts=Angelegenheiten, das Ceremoniell am Hofe, die Jurisdiction über die Hofbedienten und die Hofpolizei, imgleichen die Hofbau= und Meublirungs=Sachen der sämmtlichen Herrschaftlichen Schlösser wahrzunehmen.

§. 2.

Die dem Ober=Hof=Marschall=Amte übertragenen Geschäfte sind theils administrative, theils gerichtliche und polizeiliche.

A. Administrative Geschäfte.

§. 3.

Zu diesen gehören:
1) die Einrichtung der Hofbedienung und die Bewirthung bei Hofe;
2) das Ceremoniell und die Rangsachen;
3) die Bestallungssachen der unter demselben stehenden Hofbediente;
4) die Aufsicht über die Hofdienerschaft, insonderheit die Dienst=Verrichtung sämmtlicher Officianten, Livree= und untern Bediente;
5) die Ökonomie= und Haushalts=Angelegenheiten im engern Sinne;
6) die Bausachen sämmtlicher Landesherrlicher Schlösser;

7) die Ameublements = Gegenstände;
8) die Reisen und desfalls erforderlichen Einrichtungen.

Bestehen nun auch über diese Geschäftszweige besondere Reglements und Regulative, so werden jedoch die dabei in Betracht kommenden Hauptgrundsätze nachstehend angegeben:

a) der Ober = Hof = Marschall führt das Präsidium im Ober = Hof=Marschall = Amte;
b) der Ober = Hof = Marschall übernimmt, gleich den übrigen Mitgliedern des Ober=Hof=Marschall=Amtes, den Stab, so oft ceremonielle s. g. Gala = Couren oder Hoffeste befohlen werden;
c) der tägliche Dienst an der Tafel, sowie in der Residenz, wird ausschließlich von dem Hof = Marschall wahrgenommen;
d) ebenmäßig wird der gewöhnliche Haushalt und Dienst der Hofhaltung als eine besondere Abtheilung des Ober=Hof=Marschall=Amtes von dem Hof = Marschall ausschließlich geleitet.

Diese sub c und d gedachten Geschäfte gehören zunächst unter die oben sub №. 1, 4, 5 und 8 aufgeführten Branchen, und werden sämmtliche Ausfertigungen des Ober=Hof=Marschall=Amtes dieserhalb, insofern sie nicht Gegenstände bezielen, welche nach §. 14 und den dieserhalb erlassenen Bestimmungen zur unmittelbaren Entscheidung des Landesherrn verstellt werden müssen, oder Anträge auf Bewilligungen von Geldmitteln erfordern, für deren Verwendung das Ober = Hof = Marschall = Amt verantwortlich bleibt, von dem Hof = Marschall mit der hinzugefügten Bezeichnung:

„Departement der Hofhaltung"

allein erlassen, resp. signirt und vollzogen. Erfordern diese Dienstsachen einen Antrag behuf Erwirkung der Entscheidung des Landesherrn, so ist der Vortrag des Vorstandes des Departements der Hofhaltung im Ober = Hof = Marschall = Amte erforderlich, sowie denn der Letztere stets über seine Administration behufige Mittheilung zu machen und dem Ober = Hof = Marschall = Amte jede etwa erforderliche Auskunft jederzeit zu ertheilen hat.

In allen Sachen, welche reglementsmäßig zur Entscheidung des Landesherrn verstellt werden müssen, hat das Ober = Hof = Marschall = Amt behuf deren Erwirkung einen, von sämmtlichen Mitgliedern unterschriebenen Bericht an den Landesherrn abzustatten, welcher insofern der Inhalt den sub №. 1, 4, 5 und 8 bezeichneten Geschäfts = Branchen angehört, von dem Hof = Marschall, sonst

aber, bei besonderer Wichtigkeit des Gegenstandes und wenn dieser ein genereller ist, von dem Ober-Hof-Marschall vorgelegt und resp. vorgetragen wird.

B. Gerichtliche und polizeiliche Geschäfte.

§. 4.

Die Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amtes ist keine reale, sondern eine, den Hofbedienten allenthalben folgende, persönliche.

Die Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amtes erstreckt sich:

1) über dessen Mitglieder und die demselben untergebenen Hofbediente;
2) über das Personal des Ober-Cammerherrn-Departements, einschließlich derjenigen Cammerherren und Cammerjunker, denen bei ihrer Ernennung eine eidliche Verpflichtung zum Hofdienste aufgetragen worden ist, ohne daß sie eine Besoldung beziehen;
3) über das Personal des Ober-Hof-Marstalls-Departements;
4) über das Personal des Ober-Jagd-Departements;
5) über das Personal der Hof-Garten-Direction;
6) über das Personal des Orchesters und derjenigen Branchen des Hofdienstes, denen besondere Chefs vorgesetzt sind;
7) überhaupt über alle in- und außerhalb der Residenz angestellte wirkliche Hof- und Schloßbediente, denen bei ihrer Anstellung eidliche Verpflichtung für die Zwecke des Hofstaats auferlegt worden.

Unter die Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amtes gehören auch alle in Pension befindliche Hofbediente, wie auch die Domestiquen derjenigen Personen, welche der Jurisdiction des Ober-Hof-Marschall-Amtes unterworfen sind.

Die Handwerksgehülfen der besoldeten Hof-Ouvriers gehören nicht unter die Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amtes.

Der Hofstaat und die Dienerschaft der Mitglieder des regierenden Hauses, in so fern sie sich im Lande aufhalten, haben ebenfalls ihren Gerichtsstand vor dem Ober-Hof-Marschall-Amte.

§. 5.

Die Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amtes ist in Ansehung aller Personalklagen, welche unter den, dieser Gerichtsbarkeit unterworfenen Personen oder wider dieselben vorkommen, völlig un-

beschränkt, und begreift auch das Recht der polizeilichen Bestrafung, soweit solches dem Civilrichter zusteht, in sich.

Klagen auf Eingehung oder Trennung der Ehe umfaßt jene Gerichtsbarkeit nicht.

Die Realklagen gehören übrigens vor dasjenige Civilgericht, unter welchem die streitigen Sachen belegen sind.

§. 6.

Was die freiwillige Gerichtsbarkeit anbetrifft, so muß

1) das Ober-Hof-Marschall-Amt letztwillige Verfügungen auf- und annehmen; und
2) hat dasselbe die Vormundschaftssachen der minderjährigen Kinder verstorbener Hofbediente, auch
3) die Verlassenschafts-Sachen der Letzteren wahrzunehmen.

§. 7.

Insofern die vorfallenden Civilklagen nicht in Güte und ohne Weitläuftigkeit zu erledigen sind, wird das Ober-Hof-Marschall-Amt dieselben sogleich im Anfange, oder doch im Laufe des Processes an dasjenige obere Justiz-Collegium, in dessen Gerichtssprengel der Beklagte wohnhaft ist, abgeben.

Eben so hat das Ober-Hof-Marschall-Amt die Befugniß, Vormundschafts- und Verlassenschafts-Sachen an die zuständige Justiz-Behörde oder das damit verbundene Pupillen-Collegium zu jeder Zeit abzugeben.

§. 8.

In Hinsicht derjenigen höheren Hofbeamten, welche noch eine andere Bedienung bekleiden, vermöge welcher sie der Gerichtsbarkeit des Ober-Hof-Marschall-Amtes nicht unterworfen sind, wird bei persönlichen Klagen, welche nicht lediglich aus dem Dienstverhältnisse entstehen, dem Kläger die Wahl des Gerichtes gestattet.

§. 9.

In Klagsachen gegen Hofbediente wird auf deren Besoldung und sonstige Dienst-Einnahme nicht anders Arrest oder Execution verfügt werden, als wenn das Ober-Hof-Marschall-Amt den Fall dazu, unter Berücksichtigung der betreffenden Verordnung, geeignet findet.

§. 10.

Wenn gegen ein Erkenntniß des Ober=Hof=Marschall=Amtes in solchen Sachen, welche nicht den Dienst und die Disciplin der demselben untergebenen Personen betreffen, Rechtsmittel eingelegt werden, so hat dasselbe, sobald das Rechtsmittel erwählt und die Rechtfertigungsschrift zu den Acten gekommen sein wird, die Klagsache an ein anderes oberes Justiz=Collegium abzugeben.

Gegen die Erkenntnisse des betreffenden Justiz=Collegiums kann nach Beschaffenheit der Umstände an ein höheres Gericht appellirt werden.

§. 11.

Die Justiz=Verwaltung wird gebührenfrei Statt finden; jedoch müssen für die außerhalb der Gerichtsstube vorfallenden gerichtlichen Geschäfte, z. B. Versiegelungen, Aufnahme von Testamenten, Gebühren entrichtet werden.

In wie weit aber auch diese Geschäfte außerhalb der Gerichtsstube gebührenfrei wahrzunehmen sind, ist nach den für die Obergerichte erlassenen gesetzlichen Bestimmungen zu ermessen. Jedenfalls sollen, wenn dergleichen Geschäfte von den Mitgliedern des Ober=Hof=Marschall=Amtes und dem Hofsecretair verrichtet werden, die geringern Hofbedienten, welche notorisch nur aus ihren Diensteinkünften sich erhalten, Gebühren für dergleichen Geschäfte nicht entrichten.

Wegen der zu vergütenden Copialien, so wie wegen der Gebühren des Boten, hat es bei den dieserhalb landesüblichen Einrichtungen sein ferneres Bewenden.

§. 12.

Die Criminal=Gerichtsbarkeit soll dem Ober=Hof=Marschall=Amte nicht zustehen.

Gleichwohl hat dasselbe in dem Falle, daß von einem unter dessen Jurisdiction stehenden Hofbedienten ein Verbrechen begangen sein sollte, die Untersuchung einzuleiten, und insofern es erforderlich ist, die Verhaftung des Inculpaten zu verfügen.

Es soll jedoch die Sache baldthunlichst an die betreffende Justiz=Behörde zu weiterer Untersuchung und etwa nöthiger Bestrafung des Inculpaten abgegeben und der Letztere selbst zur Verfügung des Untersuchungs=Richters abgeliefert werden.

Auf gleiche Weise wird verfahren, wenn von andern, nicht zu den Hofbedienten gehörenden Personen innerhalb der Landesherrlichen Schlösser und Gärten Verbrechen verübt sind und das Ober-Hof-Marschall-Amt zunächst die Veranlassung zur Einleitung der Untersuchung gehabt haben möchte.

Würde dagegen ein Hofbedienter wegen eines Verbrechens von einer andern Justiz- oder Polizei-Behörde zur Untersuchung und Haft gezogen sein, so soll diese Behörde die Sache zunächst zur Kenntniß des Ober-Hof-Marschall-Amtes bringen und Letzteres dann das vorhin vorgeschriebene Verfahren beobachten. In den wichtigern Criminal-Fällen hat jedoch das Ober-Hof-Marschall-Amt zunächst die Entschließung des Landesherrn über die weitere Einleitung der Untersuchung und Anordnung des Untersuchungs-Gerichts auf den darüber zu erstattenden Bericht zu erwarten; nicht weniger hat dasselbe auch in den geringern Fällen an den Landesherrn über den Vorgang der Sache und die desfalls getroffenen Maßregeln zu berichten.

Abschnitt II.

Von dem bei dem Ober-Hof-Marschall-Amte anzustellenden Personale und dessen Dienstverrichtungen.

§. 13.

Das Ober-Hof-Marschall-Amt soll besetzt sein mit:
einem Ober-Hof-Marschall,
einem Hof-Marschall,
etwa noch ein bis zwei votirenden Mitgliedern,
einem Hofsecretair,
einem Ober-Hof-Commissair,
einem Expedienten, der zugleich Registrator ist,
zwei Hof-Staats-Cassirern, als Rechnungsbeamten,
einem Küchschreiber,
einem Boten und
der etwa erforderlichen Anzahl Copisten.

Für die Bausachen, mit
einem Hof-Baurath,
zwei Bau-Conducteuren,

der erforderlichen Anzahl Bau-Officianten im Lande,
einem Cassirer und
einem Copisten.

§. 14.

Der Ober-Hof-Marschall, sowie die votirenden Mitglieder werden von dem Landesherrn direct ernannt.

Die übrigen im §. 13 benannten Personen, sowie sämmtliche übrige Hofdiener, bis einschließlich der Hoflakaien, werden nach vorgängiger Berathung im Ober-Hof-Marschall-Amte auf dessen Vorschlag von dem Landesherrn ernannt.

Die Schloßwächter, Altmägde, Hausmägde und sonstige geringe Hofdiener, werden dagegen auf den Vorschlag des Hof-Marschalls vom Ober-Hof-Marschall-Amte angenommen.

§. 15.

Die Beeidigung des Ober-Hof-Marschalls geschieht bei dem Landesherrn, die der übrigen angestellten Personen durch den Ober-Hof-Marschall.

§. 16.

Die dem Ober-Hof-Marschall-Amte obliegenden gerichtlichen Geschäfte werden von dem Hofsecretair bearbeitet.

Auch liegt demselben ob, die an den Landesherrn zu erstattenden Berichte zu entwerfen, sofern ihm deren Bearbeitung aufgetragen werden wird.

Desgleichen gehört zu seinem Geschäftskreise die Bearbeitung der Bestallungs-, Pensions- und Unterstützungs-Sachen, die Bearbeitung der Communicationen mit anderen Behörden, soweit solche nicht die Einrichtung der Hofbedienung, das Ceremoniell und die eigentlichen Ökonomie- und Haushalts-Angelegenheiten betreffen.

Er bearbeitet die vorkommenden Polizei- und Disciplinar-Sachen, soweit eine schriftliche Bearbeitung erforderlich wird.

In den Angelegenheiten, welche wegen der Gerechtsame und Verpflichtungen der Schlösser u. s. w. vorfallen möchten, nicht weniger bei wichtigen Contracts-Abschlüssen, hat derselbe sein rechtliches Gutachten zu ertheilen und die dabei vorkommenden Geschäfte zu besorgen.

Auch hat derselbe, auf Erfordern der Chefs der übrigen Hof-Departements, bei den durch selbige angeordneten Beeidigungs-Verhandlungen der Angestellten das Protokoll zu führen.

§. 17.

Die administrativen Geschäfte werden unter Bezugnahme auf §. 3 unter die Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amtes, in der Regel und so weit es die Umstände zulassen, nach Materien vertheilt und von denselben geleitet.

Sie haben in allen wichtigen Sachen zu referiren und zu expediren, können sich jedoch der Hülfe des Expedienten nach Gefallen bedienen.

§. 18.

Der Geschäftsgang im Ober-Hof-Marschall-Amte ist collegialisch.

Für die unmangelhafte Besorgung der Dienstgeschäfte ist der Ober-Hof-Marschall besonders verantwortlich, welcher das Directorium im Collegio führt, die Vertheilung der Expedition der eingekommenen Sachen besorgt und die Original-Ausfertigungen unterzeichnet, mit Ausnahme jedoch derer, welche aus dem Departement der Hofhaltung erfolgen und von dem Hof-Marschall ausgehen und unterschrieben werden, cfr. §. 3.

Die an den Landesherrn zu erstattenden Berichte sind jedoch von allen votirenden Mitgliedern zu unterzeichnen.

§. 19.

Wenn nach gehaltenen Vorträgen eine Abstimmung nothwendig wird, so stimmt der Ober-Hof-Marschall zuletzt und dessen Stimme entscheidet bei Statt findender Stimmengleichheit.

Da derselbe auch für die Folgen einer getroffenen Maßregel selbst dann noch verantwortlich sein soll, wenn der Beschluß gegen seine Ansicht durch Stimmenmehrheit herbeigeführt worden, so ist derselbe berechtigt, einen solchen Beschluß zu suspendiren und die Entscheidung des Landesherrn einzuholen.

§. 20.

Dem Ober-Hof-Marschall, so wie den wirklichen Mitgliedern des Ober-Hof-Marschall-Amts, Letzteren auf den Vortrag des Ober-Hof-Marschalls, wird ein Urlaub nur vom Landesherrn ertheilt, wobei

dem Ober-Hof-Marschall obliegt, wegen Übernahme und Vertheilung der Geschäfte das Nöthige anzuordnen.

Dem übrigen Personale und der Hofdienerschaft ertheilt das Ober-Hof-Marschall-Amt Urlaub bis zu 4 Wochen, insofern die beabsichtigte Reise nicht auf das Ausland gerichtet ist, in welchem Falle des Landesherrn Genehmigung dazu eingeholt werden muß.

§. 21.

In Krankheits- oder Abwesenheitsfällen des Ober-Hof-Marschalls gehen dessen specielle Functionen als Chef der Behörde auf das im Dienste älteste Mitglied derselben über. Derselbe hat jedoch die Veranstaltung zu treffen, daß Sachen von Wichtigkeit, bei denen keine Gefahr des Verzuges eintritt, bis zu seiner Rückkehr ausgesetzt bleiben.

§. 22.

Der Ober-Hof-Commissair hat über seine Dienstfunctionen besondere Instruction.

§. 23.

Die Geschäfte des Registrators bestehen in Entwerfung von Concepten, in der Ausfertigung von Verfügungen und in der Ausrichtung der ihm von den Mitgliedern des Ober-Hof-Marschall-Amtes sonst etwa ertheilt werdenden Commissa. Auch hat er außer der Aufsuchung und Reponirung der Acten und Inordnunghaltung der Registratur, die Führung des Productenbuches der administrativen Sachen und die Depechen zu besorgen.

Den Copisten liegt die Mundirung der signirten Ausfertigungen ob.

§. 24.

Die Hofstaats-Cassirer (Rechnungsbeamte), der Küchschreiber, so wie der Cassirer des Hofbau-Amtes haben die resp. Rechnungen nach den dieserhalb zu erlassenden besonderen Instructionen und Vorschriften zu führen und besorgen die vorfallenden Zahlungen. Die Geldmittel in der Hofstaats-Casse werden in einem Kasten asservirt, zu welchem beide Hofstaats-Cassirer besondere Schlüssel haben.

§. 25.

Die über sämmtliche Branchen der Hofhaltung bei der Hofstaats-Casse geführt werdenden Rechnungen, hat das Ober-Hof-Marschall-Amt sich wöchentlich vorlegen zu lassen, dieselben zu prüfen und sie nach befundener Richtigkeit zu signiren.

Nach Ablauf eines jeden Monats wird daraus eine, von sämmtlichen Mitgliedern des Ober=Hof=Marschall=Amtes zu unterschreibende General=Rechnung formirt, und nach Verlauf des Rechnungs=Jahrs, eine ganzjährige, von dem Ober=Hof=Marschall=Amte unterschriebene und von den Hofstaats=Cassirern contrasignirte Rechnung dem Landesherrn vorgelegt.

Über die Revision und Abnahme der Jahrs=Rechnung bestehen besondere Bestimmungen.

§. 26.

Über die Hof=Uniform und über die Livree der Dienerschaft bestehen besondere Reglements.

§. 27.

Die Geldmittel zu den durch das Ober=Hof=Marschall=Amt zu leistenden Ausgaben werden jährlich nach einem vorzulegenden Budget auf die Kron=Casse angewiesen.

Abschnitt III.

Von den Dienstverhältnissen des Ober-Hof-Marschall-Amtes zu andern Behörden.

§. 28.

Das Ober=Hof=Marschall=Amt steht direct unter dem Landesherrn und hat nur diesem zu berichten.

Wenn Verfügungen des Ober=Hof=Marschall=Amtes eine Überschreitung der genehmigten Positionen seines Budgets veranlassen würden, so hat dasselbe darüber zuvor dem Landesherrn zu berichten und die Genehmigung einzuholen.

§. 29.

Allen Landesbehörden ist dasselbe coordinirt und es sind alle mit demselben Statt findende Communicationen nach der diesem Verhältnisse entsprechenden Form abzufassen.

§. 30.

Die Ergänzung und Veränderung dieses Reglements nach den im Laufe der Zeit gemacht werdenden Erfahrungen bleibt vorbehalten.

Die Interpretation des Reglements geschieht nur vom Landesherrn.

Reglement

für ein

Ober=Hof=Marstalls=Departement.

Abschnitt I.

Von dem Geschäftskreise des Ober-Hof-Marstalls-Departements.

§. 1.

Das Ober=Hof=Marstalls=Departement hat im Allgemeinen die Aufsicht über den Marstall, die zu demselben gehörenden Gestüte, Pferde, sowie die ökonomischen und administrativen Angelegenheiten, die polizeiliche Aufsicht und Bestrafung der Hof=Stalldienerschaft, imgleichen die Bausachen der eigentlichen Marstalls=Gebäude, indem die Bauten der Stallungen bei den Schlössern und Herrschaftlichen Wohnungen vom Ober=Hof=Marschall=Amte ressortiren.

§. 2.

Die dem Ober=Hof=Marstalls=Departement übertragenen Geschäfte sind administrative und polizeiliche.

§. 3.

Zu den administrativen Geschäften gehören:

1) die Einrichtung des ganzen äußern Dienstes des Marstalls, nach den für die verschiedenen Leistungen erlassenen Dienst-Reglements;
2) die Bestallungssachen der unter demselben stehenden Hof-Stallbediente, so wie die Ernennung der Hof=Marstalls-Ouvriers;
3) die Aufsicht über die Hof=Stalldienerschaft, insonderheit über

die Dienst-Angelegenheiten sämmtlicher Stall-Officianten, Livree- und untere Stallbedienten;
4) die Ökonomie- und Haushalts-Angelegenheiten im weitesten Sinn;
5) die Bausachen in Betreff der, dem Marstalls-Departement speciell überwiesenen Gebäude;
6) der Ankauf der Pferde und Wagen und Alles, was damit zusammenhängt;
7) die Einrichtung der Reise-Relais nach den dieserhalb erlassenen Reglements.

§. 4.

Das Ober-Hof-Marschall-Amt hat die Gerichtsbarkeit über das Personal des Ober-Hof-Marstalls-Departements.

§. 5.

Zu den polizeilichen Geschäften gehören:

Die Untersuchung und Bestrafung der in rein dienstlichen Angelegenheiten vorgekommenen Ordnungswidrigkeiten, wie solche in den Reglements für die Livreebediente und Beiknechte näher bezeichnet sind.

Abschnitt II.

Von dem bei dem Ober-Hof-Marstalls-Departement anzustellenden Personale und dessen Dienstverrichtungen.

§. 6.

Das Ober-Hof-Marstalls-Departement soll besetzt sein mit
einem Ober-Stallmeister,
mehreren votirenden Mitgliedern, deren Titel und Rangverhältnisse vorbehalten bleiben,
einem Ober-Commissair der zugleich Rechnungsführer ist,
einem Casseschreiber und
einem Cassegehülfen;
sodann mit der erforderlichen Anzahl
Oberbereiter,
Bereiter,
Scholaren und
Pferdeärzte.

Die Bausachen werden unter der oberen Aufsicht des bei dem Ober=Hof=Marschall=Amte angestellten ersten Bau=Technikers von einem von dem Ober=Hof=Marstalls=Departement designirten Hofbau=Officianten respicirt.

§. 7.

Der Ober=Stallmeister und auch die votirenden Mitglieder werden vom Landesherrn direct ernannt.

Die übrigen im §. 6 benannten Personen, so wie sämmtliche Stallbediente bis einschließlich der Reitknechte und Vorreiter, werden nach vorgängiger Berathung im Ober=Hof=Marstalls=Departement auf den Vorschlag des Ober=Stallmeisters vom Landesherrn ernannt.

Die sonstige untere Stalldienerschaft, als Beiknechte, Wagenknechte u. s. w., wird nach vorgängiger Berathung im Ober=Hof=Marstalls=Departement von dem Ober=Stallmeister angenommen.

§. 8.

Die Beeidigung des Ober=Stallmeisters geschieht bei dem Landesherrn, die der übrigen angestellten Personen durch den Ober=Stallmeister, der zu dem Ende vom Ober=Hof=Marschall=Amte den Hoffecretair zu requiriren hat.

§. 9.

Die administrativen Geschäfte werden unter die Mitglieder des Ober=Hof=Marstalls=Departements, in der Regel und so weit es die Umstände zulassen, vertheilt und von denselben geleitet.

Sie haben in allen wichtigen Sachen zu referiren und selbst zu expediren, können sich jedoch der Hülfe des Ober=Commissairs in allen nicht rein technischen Angelegenheiten, namentlich zur Bearbeitung schriftlicher Ausfertigungen, erforderlichen Falls bedienen.

§. 10.

Der Geschäftsgang im Ober=Hof=Marstalls=Departement ist collegialisch, und sollen wöchentlich Sessionen gehalten werden, wo die sich zur Berathung eignenden Geschäfte vorgenommen werden. Der Ober=Stallmeister, die wirklichen Mitglieder des Ober=Hof=Marstalls=Departements, so wie der Ober=Commissair sind verpflichtet, in dieser Session zu erscheinen.

Es hängt von dem Ober=Stallmeister ab, auch die Oberbereiter

zu den Sessionen zu adcitiren. Für die unmangelhafte Besorgung der Dienstgeschäfte ist der Ober-Stallmeister besonders verantwortlich. Derselbe führt das Directorium im Collegio, besorgt die Vertheilung und Expedition der etwa eingekommenen Sachen, und unterzeichnet die Original-Ausfertigungen. Die dem Landesherrn zu erstattenden Berichte sind jedoch von allen votirenden Mitgliedern zu unterzeichnen.

§. 11.

Wenn nach gehaltenen Vorträgen eine Abstimmung nothwendig wird, so stimmt der Ober-Stallmeister zuletzt und dessen Stimme entscheidet bei Statt findender Stimmengleichheit.

Da derselbe auch für die Folgen einer getroffenen Maßregel selbst dann noch verantwortlich sein soll, wenn der Beschluß gegen seine Ansicht durch Stimmenmehrheit herbeigeführt worden, so ist derselbe berechtigt, einen solchen Beschluß zu suspendiren und die Entscheidung des Landesherrn einzuholen.

§. 12.

Dem Ober-Stallmeister, so wie den wirklichen Mitgliedern des Departements, Letzteren auf den Vortrag des Ober-Stallmeisters, wird ein Urlaub nur vom Landesherrn ertheilt, wobei dem Ober-Stallmeister obliegt, wegen Übernahme und Vertheilung der Geschäfte das Nöthige anzuordnen.

Dem übrigen Personale und der Hof-Stalldienerschaft ertheilt der Ober-Stallmeister Urlaub bis zu 4 Wochen, insofern die beabsichtigte Reise nicht auf das Ausland gerichtet ist, in welchem Falle die landesherrliche Genehmigung dazu eingeholt werden muß.

§. 13.

In Krankheits- oder Abwesenheitsfällen des Ober-Stallmeisters gehen dessen specielle Functionen als Chef der Behörde auf das im Dienste älteste Mitglied derselben über. Derselbe hat jedoch die Veranstaltung zu treffen, daß Sachen von Wichtigkeit, bei denen keine Gefahr des Verzuges eintritt, bis zu seiner Rückkehr ausgesetzt bleiben.

§. 14.

Der Ober-Commissair hat über seine Dienst-Functionen besondere Instruction.

§. 15.

Der Geschäftsgang ist rein schriftlich, jede Verfügung wird in Concept entworfen und die mundirten Ausfertigungen werden von dem Marstalls-Commissariate expedirt.

Die Führung des Productenbuchs, so wie die Inordnunghaltung der Registratur besorgt der Ober-Commissair, der sich dazu der Hülfe des Cassenschreibers und des Gehülfen unter Verantwortlichkeit der Letzteren bedienen kann.

§. 16.

Der Ober-Commissair hat vorzugsweise das Rechnungswesen des Ober-Hof-Marstalls-Departements und alle damit in Verbindung stehende Gegenstände nach Maßgabe seiner Dienst-Instruction zu besorgen.

Die Quitungen über zu erhebende Etatsgelder aus der Kron-Casse sind vom Chef des Departements zu unterschreiben, vom Ober-Commissair aber zu contrasigniren und hat dieser nach Ablauf jeder Woche dem Chef eine summarische Übersicht über die gehabten Einnahmen und Ausgaben, woraus zugleich der vorhandene Cassen-Bestand ersichtlich, vorzulegen.

Alle bei dem Ober-Commissair zur Zahlung eingehende Rechnungen sind, soweit die darin enthaltenen Gegenstände zu seiner Kenntniß gelangt oder die Anschaffung durch ihn besorgt worden, von ihm zu attestiren, vom Cassenschreiber in calculo zu revidiren und dann dem Departements-Chef zur Signatur vorzulegen.

Der Ober-Commissair hat dafür zu sorgen, daß, soweit es thunlich, nach Ablauf jeden Monats alle in demselben gemachte Anschaffungen bezahlt werden, daß alsdann die Pöste aus dem von ihm geführten Casse-Journal vom Cassenschreiber in die Monate richtig übertragen und daraus eine Bilance formirt werde, wie denn auch nach Ablauf eines jeden Vierteljahrs summarische Übersichten von allen Einnahmen und Ausgaben von ihm aufzustellen sind.

Die vorkommenden Arbeiten, insofern sie nicht von ihm persönlich ausgeführt werden können, hat er unter die bei dem Marstalls-Commissariat angestellten Cassenschreiber und Cassengehülfen zweckmäßig zu vertheilen und sollen daher alle diese Arbeiten zuvörderst in seine

Hände geliefert werden, da er für deren richtige Besorgung verantwortlich ist, wie denn dagegen die genannten Officianten verpflichtet sind, allen seinen Anordnungen prompte und unweigerliche Folge zu leisten.

§. 17.

Die Geldmittel zu den durch das Ober-Hof-Marstalls-Departement zu leistenden Ausgaben werden jährlich nach einem vorzulegenden Budget auf die Kron-Casse angewiesen.

§. 18.

Über die Hof-Uniform, die Uniform der Marstalls-Officianten und über die Livree der Dienerschaft bestehen besondere Reglements.

Abschnitt III.

Von den Dienstverhältnissen des Ober-Hof-Marstalls-Departements zu andern Behörden.

§. 19.

Das Ober-Hof-Marstalls-Departement steht direct unter dem Landesherrn, und hat nur an diesen zu berichten. Allen Landesbehörden ist dasselbe coordinirt, und es sind alle mit demselben Statt findende Communicationen nach der, diesem Verhältnisse entsprechenden Form abzufassen.

Reglement

für ein

Ober=Cammerherrn=Departement.

§. 1.

Das Ober=Cammerherrn=Departement steht unmittelbar unter dem Landesherrn und hat nur an diesen zu berichten.

Dem Ober=Cammerherrn=Departement werden in dienstlicher Hinsicht unterworfen

1) die Cammerherren,
2) die Cammerjunker,
3) die Leib=Medici,
4) die Leib=Chirurgi,
5) der Departements=Schreiber,
6) der Cammer=Fourier,
7) die zu dem Orchester gehörenden Personen.

Der Ober=Cammerherr ertheilt diesem Personal die erforderlichen Dienst=Anweisungen und Instructionen.

§. 2.

Wegen der Gerichtsbarkeit wird auf die Bestimmungen des für das Ober=Hof=Marschall=Amt erlassenen Reglements verwiesen.

Bei Vacanzen unter den Cammerherren oder Cammerjunkern hat der Ober=Cammerherr nur auf besonderes Erfordern seine Vorschläge dem Landesherrn vorzulegen.

So oft dagegen die Wiederbesetzung einer im Orchester erledigten Stelle oder die Anstellung des Departements=Schreibers erforderlich wird, ist der Antrag des Ober=Cammerherrn erforderlich.

Nach der verfügten Ernennung wird der Ober=Cammerherr die Beeidigung vornehmen und zu dem Ende das Ober=Hof=Marschall=Amt um Sistirung des Hofsecretairs zur Protokoll=Führung ersuchen.

In Abwesenheits= und Behinderungsfällen des Ober=Cammerherrn wird der desfalls jedesmal besonders zu beauftragende wirkliche Cammerherr dessen Dienstgeschäfte wahrnehmen, mit Ausnahme derer, welche sich auf das Orchester beziehen, und dann auf die Theater=Intendanz übergehen. Alsdann muß, eilige Fälle ausgenommen, in denen die Befehle des Landesherrn unmittelbar einzuholen sind, über die zu machenden Anträge mit dem Ober=Cammerherrn zuvor verhandelt werden.

Über Urlaubsgesuche der Mitglieder des Orchesters hat der Ober=Cammerherr die Hof=Theater=Intendanz zu hören, dringende Fälle ausgenommen, in denen die Befehle des Landesherrn unmittelbar einzuholen sind.

§. 3.

Die Disciplinargewalt des Ober=Cammerherrn über die dem Ober=Cammerherrn=Departement unterworfenen Personen beschränkt sich darauf, bei mangelhafter Dienstverrichtung den betreffenden Personen Erinnerungen zugehen zu lassen und sie zu ihren Pflichten anzuhalten. Bei jedem besonders erheblichen Vorfalle hat derselbe dem Landesherrn Bericht zu erstatten.

§. 4.

Wenn von dem Landesherrn einem Cammerherrn oder Cammerjunker der Befehl ertheilt werden sollte, eine Dienstreise anzutreten, so hat derselbe dem Ober=Cammerherrn solches anzuzeigen.

Dem Ober=Cammerherrn ertheilt auf desfallsiges Ansuchen der Landesherr den erforderlichen Urlaub.

Die Urlaubsgesuche der unter dem Ober=Cammerherrn=Departement in dienstlicher Hinsicht stehenden Personen (mit alleiniger Ausnahme der §. 1 unter №. 3 und 4 genannten) sind dem Ober=Cammerherrn zu überreichen. Urlaub in das Ausland kann nur vom Landesherrn ertheilt werden. Für das Inland hat der Ober=Cammerherr die Befugniß den §. 1 unter №. 1, 2 und 7 erwähnten Personen Urlaub auf 14 Tage zu ertheilen. Sobald von dieser

Befugniß Gebrauch gemacht wird, ist dem Landesherrn davon Anzeige zu machen. Ein über die gedachte Frist hinausgehender Urlaub bedarf der speciellen landesherrlichen Bewilligung.

Der den Leibmedicis und Leibchirurgis zu ertheilende Urlaub kann nur vom Landesherrn bewilligt werden.

Dem Departements=Schreiber und dem Cammer=Fourier wird der Urlaub stets vom Ober=Cammerherrn ertheilt.

§. 5.

Über die Dienstverhältnisse der unbesoldeten (Titulair=) Cammerherren werden bei deren Ernennung die erforderlichen Bestimmungen auch bezüglich der Beurlaubung in jedem einzelnen Falle getroffen werden.

Inzwischen sind dieselben verbunden, bei größeren Hoffesten (in Gala) auf Erfordern zu erscheinen, auch vorzutreten, insofern sie Cammerherrn=Uniform tragen.

§. 6.

Die Hofdienerschaft soll dem Ober=Cammerherrn den gebührenden Respect erweisen und bei Audienzen, Hoffesten und wenn derselbe in den Appartements Dienstgeschäfte hat, ihm gehörige Folge leisten.

Der Cammer=Fourier wird bei allen Dienstgeschäften von dem Ober=Cammerherrn benutzt und hat sich täglich bei ihm zu melden.

§. 7.

Der Ober=Cammerherr wird mit den übrigen Ober=Hof=Chargen den Ehrendienst bei allen großen Hoffesten in Gala, und überhaupt wo dieselben nach den bestehenden Reglements vortreten, verrichten; er wird mit diesen im Theater erscheinen, wenn solches befohlen wird, fremde Fürsten empfangen, wenn solchen ein derartiger Empfang bestimmt ist, und alle diejenigen Befehle im Allgemeinen erfüllen, welche den Ober=Hof=Chargen vereint zugehen.

§. 8.

Wenn bei Gala=Tagen oder andern feierlichen Gelegenheiten Deputationen von Corporationen empfangen werden, so soll der Ober=Cammerherr diese bei dem Landesherrn einführen.

Bei weniger feierlichen Gelegenheiten und nicht wichtigen Veranlassungen werden die Deputationen von einem Cammerherrn eingeführt.

Wenn zum Dienst bei fremden Herrschaften Cavaliere erforderlich sind, so wird der Ober-Cammerherr darüber die Befehle des Landesherrn erwarten, und die alsdann bestimmten Cavaliere den fremden Herrschaften präsentiren.

Wenn größere Hoffeste Statt finden und das Ober-Hof-Marschall-Amt erforderlich hält, daß Hof-Cavaliere zur Aufrechthaltung der Ordnung 2c. und um die Honneurs zu machen, adhibirt werden, so wird dasselbe diese von dem Ober-Cammerherrn requiriren.

§. 9.

Bei großen Hoffesten, wo der Hof in Gala erscheint, hat der Ober-Cammerherr den Dienst bei dem Landesherrn; er wird die Befehle wegen des Beginns der Cour und der Folge des bestimmten Ceremoniells resp. dem Minister der auswärtigen Angelegenheiten und dem Ober-Hof-Marschall mittheilen; derselbe hat an solchen Tagen die ohne Creditiv anwesenden Fremden vorzustellen und wird bei den Couren, wenn die Gesellschaft am Throne vorbei defilirt, die Personen nennen.

§. 10.

Dem Ober-Cammerherrn liegt ob, bei Couren die Herren und Damen nach den bestehenden Vorschriften zu stellen und das Ceremoniell durch die Cammerherren ausführen zu lassen, auch die Damen nach dem Range zu classificiren. Behufige Mittheilungen darüber werden ihm bei jedem Hoffeste durch das Ober-Hof-Marschall-Amt zugehen, welches außerdem ihn auch mit den Listen der erscheinenden Damen versehen wird.

§. 11.

Dem Ober-Cammerherrn liegt ferner ob, für die Anordnung der befohlenen Hof-Concerte Sorge zu tragen.

Es hat derselbe, insoweit die Localität 2c. in Frage kommt, mit dem Ober-Hof-Marschall-Amte vorher Verhandlungen zuzulegen und dem Landesherrn die behufige Anzeige zu machen.

§. 12.

Wenn Budgets-Überschreitungen in Frage kommen sollten, so hat das Ober-Cammerherrn-Departement darüber zunächst mit dem Finanz-Ministerio zu verhandeln und sodann unter Vorlegung der Äußerung desselben die Entschließung des Landesherrn einzuholen.

§. 13.

Das Ober-Cammerherrn-Departement ist den Landesbehörden coordinirt.

§. 14.

Der Departements-Schreiber hat die Canzlei- und Registratur-Geschäfte des Departements, einschließlich der Führung des Productenbuchs, ferner die Führung der Orchester-Rechnung wahrzunehmen. Auch hat derselbe etwaige sonstige Aufträge des Ober-Cammerherrn auszurichten.

Reglement

wegen

des Gebrauchs der Herrschaftlichen Equipagen durch den Hofstaat und die Hofdienerschaft.

Wegen des Gebrauchs der Herrschaftlichen Equipagen in der Residenz-Stadt und Umgegend, namentlich durch den Hofstaat und die Hofdienerschaft rc. werden folgende Vorschriften gegeben:

§. 1.

Die Erlaubniß zum Gebrauche einer Herrschaftlichen Equipage, sowohl überhaupt wie in dem einzelnen Falle, kann nur von dem Landesherrn ausgehen.

§. 2.

Dem jedesmaligen Ober-Stallmeister wird es gestattet, sich der Herrschaftlichen Equipage und Pferde in der Residenz-Stadt und deren Umgegend zu bedienen. Die Pferde sind von den Jagdzügen auszuwählen.

§. 3.

Die wirklichen Staatsdamen haben ebenfalls freie Equipage.

Die extraordinairen Staatsdamen und die Hofdamen haben den Gebrauch der Herrschaftlichen Equipagen nur im Dienst.

§. 4.

Wegen der Hochzeits-, Kindtaufen- und Leichenfuhren der Hofdienerschaft behält es bei den hergebrachten Bestimmungen sein Bewenden,

wonach diese Fuhren auf den Grund der mit dem Ober=Hof=Marschall=Amte getroffenen Verabredungen gestellt werden.

§. 5.

Das Ober=Hof=Marschall=Amt hat das Recht, auf gedruckte s. g. Requisitionsscheine, Wagen mit Arbeits=Pferden oder Maulthieren für den Dienst der Hofhaltung, sowohl für Officianten als die Hofdienerschaft überhaupt, nach den dieserhalb bestehenden Allerhöchsten Vorschriften zu requiriren.



wegen

Bewilligung von Herrschaftlichen Wagen bei Verheirathungen, Taufen und Beerdigungen von Hof-Officianten, von Hof- und Marstalls-Livreebedienten und deren Angehörigen.

1. Bei Verheirathungen von Hof- und Marstalls-Livreebedienten wird dem Bräutigam ein Wagen gestellt.

Bekleidung des Kutschers: Neben-Livree nebst rundem Hute.

2. Bei Officianten ebenfalls ein Wagen und wird der Kutscher dann den Balletten-Rock nebst rundem Hut anlegen.

3. Bei Taufen gelten dieselben Bestimmungen, nur mit der Einschränkung, daß der Kutscher in beiden Fällen den Neben-Livreerock und runden Hut trägt.

4. Bei Beerdigungen von Hof-Officianten und Hof- und Marstalls-Livreebedienten wird ein Rustwagen und ein Wagen für die Haupt-Leidtragenden, sowie ein Wagen für den Prediger gestellt. Die Kutscher werden bei Beerdigung von Officianten und Hof-Livreedienern, insofern die Hofdienerschaft im Ballettenrocke erscheint, gleichfalls den Ballettenrock nebst dreieckigem Hute tragen, bei Marstalls-Dienern sich aber mit den Trägern gleichmäßig anziehen, aber immer den runden Hut aufsetzen.

Im Winter wird in beiden Fällen der Oberrock nebst rundem Hut getragen.

5. Frauen, Kindern und Wittwen von Officianten und Livreebedienten wird der Rustwagen und ein Wagen bewilligt, und hat der Kutscher dabei immer den Oberrock anzulegen.

Relais=Reglement

für

den Herrschaftlichen Marstall.

§. 1.

Der Ober=Stallmeister oder derzeitige Chef des Departements hat die Befehle wegen der Relais vom Landesherrn zu empfangen.

§. 2.

Derselbe wird die Eintheilung des Relais nach der gegebenen Reise=Route und nach den Reisetagen bestimmen, und bei etwaigen Zweifeln die Allerhöchste Genehmigung zuvor einholen. Jedes Relais soll der Regel nach nicht über 2 deutsche Meilen fahren.

§. 3.

Über die Reihefolge des Dienstes der Jagd=Relais=Kutscher hat der Leibkutscher ein Verzeichniß zu führen und soll, wenn nicht etwa besondere Umstände eintreten, eine feste Reihefolge der s. g. Jagdzüge beobachtet werden. Der Kutscher, mit welchem bei der letzten Reise das entfernteste Relais besetzt war, soll in der Regel zu dem nächsten Relais bei der zunächst wieder vorkommenden Reise verwandt werden.

§. 4.

Sobald die Reise=Route und die Relais feststehen, wird der Relais=Zettel nach Maßgabe jener Reihefolge entworfen und dem Leibkutscher als Ordre zugefertigt, wobei ihm gleichzeitig die Befehle wegen des Anspannens und der Zurückkunft der Kutscher, so wie eventuell des Wartens an einzelnen Orten mitgetheilt werden.

Übrigens bleibt es dem Kutscher überlassen, bei weiteren Entfernungen die Tagereisen auf der Hin= und Zurückreise, nach den Kräften der Pferde zu ermessen.

§. 5.

Dem Landesherrn und dem Reise=Marschall wird die Relais=Ordre mitgetheilt, so wie diese auch in Abschrift dem Stall=Officier du jour zugestellt wird, damit derselbe den Dienst danach beaufsichtigen, die Pferde, deren Beschlag, das Geschirr und die Equipage zuvor nachsehen und darüber die nöthigen Anmerkungen in dem Tagebuche machen kann.

§. 6.

Zu dem Reise=Relais=Dienst werden nur Jagdzüge und für die Hofhaltung und die Hofdienerschaft nur Arbeitszüge verwandt.

§. 7.

Wegen des Anzuges der Relais fahrenden Kutscher, so wie hinsichtlich deren Diäten, und wegen der den Pferden auf den Reisen zu verabreichenden Rationen bestehen Reglements.

§. 8.

Vor dem Abgange der Kutscher auf Relais und nach deren Zurückkunft hat der Leibkutscher alles gehörig nachzusehn, und stellt nach ihrer Zurückkunft der erste Futterknecht, da derselbe durch die an die Pferde abzugebenden Rationen über deren Abgang und Zurückkunft genau unterrichtet sein muß, einen Diäten=Schein aus, worin er beides bezeichnet, und erhalten die Kutscher hiernach im Marstalls=Commissariate ihre Diäten und sonstige Auslagen für Fourage u. s. w. ausgezahlt. Das Commissariat stellt über beides die Rechnungen auf, welche der betreffende Kutscher attestirt.

§. 9.

Nur der Landesherr fährt mit Herrschaftlichen Relais, und geht nur von diesem der Befehl aus, wie weit für fremde Fürstliche Personen 2c. Relais aus dem Herrschaftlichen Marstalle gestellt werden sollen.

Dem Ober=Stallmeister steht frei, auf Dienst=Touren, wenn die Herrschaftlichen Jagdzüge auf Allerhöchsten Befehl nicht anderweit

gebraucht werden, zwei Relais von der Residenz ab zu benutzen, jedoch mit der Beschränkung, daß die Pferde am Abend des Tages der Abreise, ohne übernommen zu werden, wieder zum Marstalle zurück sein können, da die Jagdzüge für den Dienst des Ober-Stallmeisters keine Nacht aus dem Marstalle entfernt bleiben sollen.

Alle übrigen Stall-Officianten sollen sich auf Reisen des Gebrauchs der Herrschaftlichen Pferde enthalten.

Die Arbeitszüge und Maulthiere können für den Hofhaltsdienst auf Requisition des Ober-Hof-Marschall-Amtes bei den Herrschaftlichen Reisen und eventuell den Dienst-Touren der Stall-Officianten unter Beobachtung obiger Vorschriften benutzt werden, und bleibt dem Chef des Ober-Hof-Marstalls-Departements die Eintheilung der Reise überlassen, da bei diesen längere Relais-Distanzen als 2 Meilen zulässig sind.

Reglement

über die

Asservirung und Benutzung von Kron=Juwelen, Geschmeiden rc. rc.

§. 1.

Die Kron=Juwelen und Geschmeide werden in dem, im Residenz=schlosse befindlichen

Kron=Tresor

gehörig asservirt.

§. 2.

Die verschiedenen Schlüssel zu der innern eisernen Thür, welche doppelt verschlossen ist, bewahrt

1) der Ober=Hof=Marschall oder dessen Stellvertreter und
2) der Vorstand der General=Casse.

Die vorhandenen verschiedenen Schlüssel zu jedem der eisernen Kasten und Schränke in dem Kron=Tresor, bewahren die genannten Herren und kann jeder Kasten, jeder Schrank nur mit verschiedenen Schlüsseln von den beiden Herren gemeinschaftlich geöffnet werden.

§. 3.

Der ganze Kron=Tresor steht unmittelbar unter der Aufsicht des Ober=Hof=Marschall=Amtes.

§. 4.

Sämmtliche Kron=Juwelen und Geschmeide werden in ein Journal eingetragen (wie die Anlage näher nachweiset), haben Nummern

und auf jeder Einfassung der Juwelen ist diese, so wie das Gewicht, eingegraben.

§. 5.

Die Kosten bedeutender Reparaturen, so wie die befohlenen Umfassungen, werden bei dem Landesherrn beantragt und besonders angewiesen.

§. 6.

Zwei vereidigte Hof=Juweliere besorgen die Umfassungen und vorkommenden Abänderungen, insoweit nicht in dem einzelnen Falle befohlen werden sollte, daß die Umfassung etwa außerhalb Landes geschehen soll.

§. 7.

Die Gemahlin des Landesherrn hat die Ihr speciell eingeräumte und besonders bestimmte Disposition über die Kron=Juwelen, Perlen und Geschmeide. Allerhöchstdieselben erhalten zu dem Ende eine beglaubigte Abschrift des General=Verzeichnisses und ein mit den Nummern desselben correspondirendes, gemaltes Bild=Inventar der einzelnen Gegenstände. Allerhöchstdieselben werden eine eigenhändig unterschriebene Quitung über die empfangenen Juwelen und Schmucksachen nach anliegendem Formulare ausstellen, welche der Cämmerier in Empfang zu nehmen hat. Diese Quitung bleibt im Kron=Tresor bis zur Rückgabe und wird jedesmal von dem, bei der Herausgabe der Geschmeide zu dem Ende zu adcitirenden Ober=Hof=Commissair in ein besonderes Buch eingetragen. Die Juwelen werden am Tage nach dem Gebrauche stets wieder zurückgegeben.

§. 8.

Die Kron=Juwelen werden nur in der Residenz getragen und dürfen namentlich nicht mit außer Landes genommen werden.

§. 9.

Wenn die Kron=Juwelen benutzt werden sollen, so wird, wo möglich am Tage vorher, das Ober=Hof=Marschall=Amt davon durch die Ober=Hofmeisterin benachrichtiget. Das Ober=Hof=Marschall=Amt wird dann einen Zeitpunct am folgenden Morgen festsetzen und davon dem Vorstande der General=Casse Kenntniß geben, so wie

auch dem betreffenden Cämmerier, welcher den Schmuck aus dem Kron=Tresor gegen Ablieferung der nach §. 7 vollzogenen Quitung in Empfang zu nehmen hat. Der Schmuck wird von dem Cämmerier der Ober=Hofmeisterin eingehändigt, von der er ihn Tags darauf wieder zurück erhält. Derselbe hat dann den Schmuck sofort zu einer zu bestimmenden Stunde wiederzubringen und den Schein zurückzuempfangen.

Bei dem Empfange und bei der Rückgabe der Kron=Juwelen soll der Ober=Hof=Marschall oder das von ihm zu designirende wirkliche Mitglied des Ober=Hof=Marschall=Amtes und der Vorstand der General=Casse stets gegenwärtig sein, sowie der Ober=Hof=Commissair, welcher das Verzeichniß führt.

Empfangsbescheinigung.

Aus dem Kron-Tresor
für den 184
Cap. №.

vom Ober-Hof-Marschall-Amte richtig erhalten zu haben, bescheinige Ich hierdurch.

N. N., den 184

Laufende Nummer.	Bezeichnung der Gegenstände.	An der Fassung befindliche Lit. oder Nummer.	Stückzahl.	Nähere Bezeichnung											
				der Sorten.						des Brutto-Gewichts.		des Netto-Gewichts.		
				Geschliffene		Große über 12 Grän.	Mittlere über 4–12 Grän.	Kleine von 1–4 Grän.	Ganz kleine unter 1 Grän.					
				Doppelt	Einfach					Karat.	32tel.	Karat.	Grän.	[illegible]

...nung ...r ...rungs... ...the.	№. des verwahrten Gegenstandes.	Vergleichung mit der pro gelegten Rechnung.		Zu- u. Abgang seit der Rechnungslegung.		Bemerkungen.
				Zu.	Ab.	

Reglement

über die

Benutzung der Herrschaftlichen Theater-Logen und der Freiplätze der Hofdienerschaft.

§. 1.

Der Landesherr bestimmt, welche Logen des Hof-Theaters für Allerhöchstdieselben und die Landesherrliche Familie als privativ, außer der großen Hof-Loge, für alle Vorstellungen im Hof-Theater reservirt sein sollen.

§. 2.

Der persönliche Zutritt in der großen Hof-Loge kann nur vom Landesherrn den betreffenden Personen des Hofstaats ausdrücklich beigelegt werden. Princip ist, daß derselbe Folge des Dienstes ist.

§. 3.

Die Hof-Theater-Intendanz stellt die für die weiblichen und männlichen Officianten und die Hofdienerschaft erforderlichen Logen und Plätze, nachdem die Landesherrliche Genehmigung zu dem Umfange der Vergünstigung eingeholt ist, jedes Theater-Jahr zur Disposition des Ober-Hof-Marschall-Amtes und besteht hinsichtlich der Anzahl solcher Plätze das generelle Princip, daß ein Officiant und ein Hofbediente in voller Livree um den dritten und ein Hofbediente in halber Livree, sowie die untere weibliche Dienerschaft, resp. um den vierten und fünften Theater-Tag einen Platz benutzen.

§. 4.

Die Disposition und Vertheilung der Plätze bleibt dem Ober-

Hof=Marschall=Amte mit der Beschränkung überlassen, daß nur die Hofbediente, nicht aber deren Angehörige dieselben benutzen dürfen. Die vorhandenen Plätze dürfen jedoch von Ersteren allezeit benutzt werden und sind für den einzelnen Abend nicht an eine gewisse Person gebunden.

An den Abenden, wo Frei=Billets überall nicht gelten, cessirt auch das Recht der Hof=Officianten und der Hofdienerschaft.

Diese Bestimmung erleidet in den Fällen eine Ausnahme, wenn fremden Künstlern das Hof=Theater mit der Bedingung für ihre Vorstellungen überlassen worden, die betreffenden Logen und Plätze zu reserviren.

§. 5.

Wenn das Ober=Hof=Marschall=Amt für fremde Hofdienerschaft annoch Plätze außer den überwiesenen bedarf, so müssen diese der Theater=Casse vergütet werden.

§. 6.

Das Recht des Hofstaats zur Benutzung der großen Loge im Hof=Theater schließt gleichfalls die Berechtigung in sich, die von Seiten des Hof=Theaters veranstalteten Concerte der Capelle zu besuchen.

Dienst-Anweisung

für

Intendanten eines Hof-Theaters *).

Das Hof-Theater steht unter der Oberaufsicht und Leitung zweier Intendanten.

Dem ersten Intendanten ist, unter alleiniger Verantwortung gegen den Landesherrn, die Verwaltung des Hof-Theaters und der Theater-Pensions-Anstalt, so wie die Arrangirung der mit dem Hof-Theater verbundenen Concerte, anvertrauet.

Derselbe hat in allen, diese Verwaltung betreffenden Angelegenheiten die Allerhöchsten Befehle direct zu empfangen oder solche mittelst schriftlicher oder mündlicher Vorträge einzuholen.

Dem zweiten Intendanten liegt außer den in der gegenwärtigen Dienst-Anweisung speciell bezeichneten Functionen, die Vertretung des ersten Intendanten in allen etwaigen Behinderungs-Fällen ob.

Daneben haben beide Intendanten sich die nachfolgenden Bestimmungen zur Richtschnur dienen zu lassen.

I. Die Verwaltung des Hof-Theaters betreffend.

Allgemeine Verpflichtungen und Bestimmungen.

Der erste Intendant sorgt für die stets vollständige und möglichst beste Besetzung aller Fächer in der Oper und im Schauspiel, so wie für eine gute Auswahl der zu gebenden Stücke und richtige Vertheilung der Rollen, und ist bemüht, durch zeitige Anschaffung neuer Opern und Stücke das Repertoir zu bereichern, um den

*) In Folge besonderer zu diesem Zwecke erbetener Mittheilung hier mit aufgenommen.

Vorstellungen stets den Reiz der Abwechselung zu geben. Derselbe sorgt ferner für eine stets anständige und zweckmäßige Ausstattung der Vorstellungen an Decorationen und Costümen, hält die Disciplin unter den Bühnen-Mitgliedern mittelst der conventionellen Theater-Gesetze und nöthigen Falls mit Hülfe des mit der Disciplinar-Jurisdiction über die Schauspieler beauftragten Ober-Hof-Marschall-Amtes aufrecht, sorgt für die gute Erhaltung und Inventarisirung aller dem Hof-Theater gehörenden Gegenstände, und ist im Allgemeinen verpflichtet, das Hof-Theater durch eine gute und zweckmäßige Verwaltung stets auf der Höhe einer dem Glanze des Hofes wie den Ansprüchen des Publicums und des guten Geschmacks entsprechenden Kunstanstalt zu halten.

Zur Erreichung dieses Zweckes werden dem Intendanten die erforderlichen Geldmittel mittelst eines jährlich festzustellenden Ausgabe-Etats, zu freier, jedoch angemessener und ökonomischer Verwendung nach eigener Ansicht bewilligt und ist demselben das nöthige unten näher bezeichnete Dienst-Personal beigegeben.

Jährlicher Etat.

Der jährliche Ausgabe-Etat ist auf eine bestimmte Summe festgesetzt, und hat der erste Intendant vor Ablauf eines jeden Theater-Jahrs dem Landesherrn darüber zu berichten, ob eine Verminderung dieses Betrages möglich und danach eine geringere Etats-Summe für das nächste Jahr festzustellen sei.

Dem zweiten Intendanten liegt die specielle Controle der Einnahmen und Ausgaben der Theater-Casse ob, und sind alle Anweisungen auf diese Casse, so wie abgeschlossene Contracte, welche Zahlungen aus dieser Casse bedingen, der Regel nach von beiden Intendanten zu unterzeichnen.

Nicht minder sind alle Empfangs-Bescheinigungen über die, der Theater-Casse von anderen Cassen, Behörden oder Privat-Personen geleisteten Zahlungen von beiden Intendanten zu vollziehen.

Beide Intendanten sind für die eigenmächtige Überschreitung des bestimmten Etats verantwortlich.

Um das Allerhöchste Interesse in dieser Hinsicht möglichst sicher zu stellen, ist dem Finanz-Ministerio die desfallsige Controle übertragen.

Letzteres kann jedoch nur in dem Falle direct einschreiten, wenn nach

den demselben zukommenden monatlichen Rechnungs-Extracten eine eigenmächtige Überschreitung des Etats sich wirklich herausgestellt.

Eine Überschreitung des Etats ist jedoch nur auf den ganzen Betrag, nicht aber auf die einzelnen Positionen desselben zu beziehen, indem die Erhöhung oder Verminderung derselben im Laufe eines Theaterjahrs zulässig ist, um etwaigen zeitgemäßen oder temporairen Anforderungen entsprechen zu können.

Hinsichtlich aller außerordentlichen, außer der Etats-Summe zu bestreitenden Ausgaben ist vor deren Verwendung, nach vorgängiger Verhandlung mit dem Finanz-Ministerio, ein motivirter, von beiden Intendanten zu unterzeichnender Bericht direct an den Landesherrn zu erstatten, und darin die Unzulänglichkeit der Etats-Summe genügend darzulegen, und sind sodann die weitern Allerhöchsten Befehle zu gewärtigen.

Den beiden Intendanten steht, innerhalb der Grenzen der jährlichen Etats-Summe, in allen Zweigen der Verwaltung das unbeschränkte Recht der Bewilligung zu, jedoch wird selbiges hinsichtlich der Bewilligung von außerordentlichen Remunerationen und Gratificationen für besondere Dienstleistungen, so wie von Gage-Vorschüssen für eine und dieselbe Person auf jährlich Einhundert Thaler beschränkt, sofern in den Contracten deshalb ein Anderes nicht bestimmt ist.

Die Bewilligung höherer Beträge ist der Genehmigung des Landesherrn unterworfen.

Folgende für den Betrieb des Hof-Theaters nothwendige Erfordernisse werden von der jährlichen Etats-Summe nicht bestritten, sondern dem Hof-Theater frei gehalten, nämlich:

1. Das Orchester. Dasselbe steht unter einem besondern Chef, wird aus dem Hof-Orchester-Etat bezahlt und zum Dienste des Hof-Theaters für Oper und Schauspiel stets vollständig erhalten; auch für die wegen Krankheit und sonstiger Behinderungen fehlenden Musiker, so wie bei temporair unbesetzten Stellen wird aus der Hof-Orchester-Casse vollständiger Ersatz geleistet.

Die sogenannte Extra-Musik, bestehend in der großen Trommel, Glockenspiel, Harfe, Triangel und Becken, sowie die auf der Bühne selbst etwa erforderliche Instrumental-Musik (während das ganze Orchester gleichzeitig beschäftigt ist) wird aus der Theater-Casse bezahlt, so lange der Orchester-Etat diese Kosten zu tragen sich außer Stande befindet, und darüber nicht ein Anderes bestimmt worden.

Die Orchester-Mitglieder sind zu Aufführung der bei Opern-Proben und Schauspielen, und in Zwischenacten erforderlichen Musik verpflichtet, und haben in dieser Hinsicht den Anordnungen der Hof-Theater-Intendantur Folge zu leisten.

2. Alle Bau- und Reparaturkosten, so wie die Anschaffung und Erhaltung des, im Amphitheater und in den dem Hof-Theater eingeräumten Zimmern erforderlichen Mobiliars.

3. Die Anschaffung und Erhaltung des großen Kronleuchters im Amphitheater, so wie der daselbst und in den Gängen nöthigen Fuß-Teppiche.

4. Die Erleuchtung der Zugänge zu dem Theater.

5. Die Heizung des Theaters und aller dazu gehörenden Zimmer und Räume.

6. Die verantwortliche Aufsicht der Feuer-Sicherheits-Polizei durch die Hof-Baubeamten und Ouvriers, so wie die hergebrachte Bezahlung für die nächtlichen Feuerwachen. Sämmtliche unter №. 2 bis 6 incl. bemerkten Ausgaben liegen dem Ober-Hof-Marschall-Amte ob.

7. Die Kosten der Vorstellungen, welche auf Allerhöchsten Befehl etwa außerhalb des Theater-Gebäudes oder der Residenz gegeben werden, so wie der in der Residenz etwa befohlenen freien Vorstellungen.

Engagement des darstellenden Personals.

Zu dem Engagement der Sänger und Schauspieler für die ersten Fächer hat der erste Intendant allemal die Allerhöchste Genehmigung einzuziehen.

Das Engagement des Personals für alle zweiten und dritten Fächer, sowie für Aushülfsrollen und des Chor-Personals bleibt allein dem ersten Intendanten überlassen.

Derselbe hat die Mitglieder des Hof-Theaters zu der Mitwirkung in den von Seiten des Hof-Theaters und des Hofes anzuordnenden Concerten contractlich mit zu verpflichten.

Anstellung des Verwaltungs- und Dienstpersonals.

Die dem ersten Intendanten untergebenen ersten Verwaltungs-Beamte kann derselbe nur, auf seine desfallsigen Vorschläge, mit Genehmigung des Landesherrn anstellen, nämlich den Hof-Theater-

Director, den Rechnungsführer oder Rendanten, den Hof-Theater-Secretair, die beiden Theater-Ärzte und den Rechts-Consulenten.

Der erste Intendant ertheilt diesen Beamten die erforderlichen Dienst-Instructionen und wacht über deren pünctliche Befolgung.

Derselbe ist ermächtigt, diese Instructionen nach Beschaffenheit der Umstände zu verändern.

Die Anstellung des Hof-Capellmeisters erfolgt auf den gemeinschaftlichen Vorschlag des Chefs des Orchesters und der Theater-Intendanz, welche Letztere auch nur in Gemeinschaft mit dem Chef des Orchesters die Dienst-Instruction des Hof-Capellmeisters zu ertheilen und resp. abzuändern ermächtigt ist.

Dienst-Instruction des Hof-Theater-Directors und des Hof-Capellmeisters.

Dem Hof-Theater-Director und dem Hof-Capellmeister, so wie dem Ober-Regisseur des Hof-Theaters ist eine besondere Dienst-Instruction ertheilt.

Der Hof-Theater-Director führt die Aufsicht über das gesammte, auf die Darstellung bezügliche Personal, als den Theatermeister, die Regisseure, den Garderobe-Inspector, den Inspicienten der Scene, den Garderobier, die Garderobière, die Theaterdiener, den Portier, die Theaterwache, den Tischler, den Entrepreneur der Beleuchtung und den Buchdrucker, so wie auch über die Arbeiter des Theater-Malers.

Derselbe besorgt die Anschaffung neuer Decorationen, Bücher, Manuscripte, der Garderobe und der Requisiten, überwacht die Inventarisirung aller dem Hof-Theater gehörenden Gegenstände und entwirft das Repertoir für das Schauspiel und die Oper, letzteres mit Zuziehung des Hof-Capellmeisters.

Der Hof-Capellmeister steht, in Beziehung auf den Hofdienst, unter dem Chef des Orchesters, in Hinsicht auf den Theaterdienst aber unter dem ersten Intendanten, und hat dieserhalb Letzterem Folge zu leisten.

Derselbe entwirft das Opern-Repertoir mit dem Hof-Theater-Director, hält die Opern-Proben, dirigirt alle Opern, führt die specielle Aufsicht über den Chor-Director und den Gesang-Lehrer und sorgt für die pünctliche Erfüllung der denselben ertheilten Instructionen, so wie für die Inventarisirung, Aufbewahrung und Erhaltung der Musikalien 2c.

Rechnungsführer oder Rendant.

Dem Rechnungsführer oder Rendanten ist die Casse und das

Rechnungswesen anvertrauet. Derselbe hat wegen aller etwa eintretenden Erstattungsfälle eine Special-Dienst-Caution bestellt. Er hat monatliche Übersichten und Rechnungs-Extracte, welche letztere den jedesmaligen Cassen-Bestand nachweisen, am Schlusse eines jeden Monats an die Intendanz einzureichen, welche dem Finanz-Ministerio ein Exemplar des Extracts sofort, dem Landesherrn aber ein solches beim Schlusse jeden Vierteljahrs vorlegt. Der erste Intendant hat von Zeit zu Zeit, jedenfalls am 1. Juli jeden Jahrs, eine Revision der Casse und des Rechnungswesens unter Zuziehung des zweiten Intendanten vorzunehmen und deren Resultat dem Finanz-Ministerio gemeinschaftlich mit dem zweiten Intendanten anzuzeigen. Der Rendant darf nur auf specielle Anweisungen der beiden Intendanten oder eines derselben Zahlung leisten, er muß die laufenden Einnahmen zunächst zu den laufenden Zahlungen verwenden, und erst dann, wenn selbige zu letzteren nicht ausreichen, mittelst eines Anschlages die Erhebung eines Betrags auf den Zuschuß aus der Kron-Casse beantragen. Die Intendanz hat die Quitungen über abschlägliche Zahlungen auf den Zuschuß zu vollziehen, der Rendant aber die Hebung zu besorgen.

Der Rendant hat drei Monate nach dem Schlusse des Theater-Jahrs die Theater-Rechnung mit allen Belegen, den beiden Intendanten vorzulegen, welche selbige an das Finanz-Ministerium zur Revision und demnächstigen Dechargirung des Rendanten einsenden. Der Rendant führt die specielle Aufsicht über den Theater-Cassirer, die Controleure, Logenschließer und Billeteure, und wacht über die strengste Erfüllung der denselben von der Intendanz ertheilten Instructionen.

Demselben wird die nöthige Aushülfe bei der Schreiberei gewährt.

Theater-Secretair.

Der Theater-Secretair verfaßt und expedirt alle von dem Intendanten oder dem Director ihm aufzutragenden Aufsätze und Ausfertigungen, führt die ganze Correspondenz und hält die Registratur in Ordnung.

Derselbe hilft dem Rendanten, nach dessen Anleitung, so viel als thunlich beim Rechnungswesen und bei der Schreiberei.

Theater-Ärzte.

Es werden zwei Theater-Ärzte angestellt. Einer derselben muß

bei jeder Vorstellung gegenwärtig sein. Beide erhalten für sich und ihre Frauen freie Plätze im Theater. Einer dieser Ärzte erhält für die ihm aufzutragenden ärztlichen Untersuchungen der Schauspieler und für die Abfassung der desfallsigen Berichte und sonstigen Bemühungen, eine jährliche Remuneration.

Rechts-Consulent.

Der Rechts-Consulent erhält für die von ihm geforderten Rechts-Gutachten und für die Führung der Processe die taxmäßigen Gebühren.

Unteres Dienstpersonal.

Das untere Dienstpersonal und die Ouvriers werden allein von der Intendanz contractlich angestellt und mit Instructionen versehen, nämlich der Theater-Cassirer, die Regisseure der Oper und des Schauspiels, der Chor-Director, der Gesanglehrer, der Garderobe-Inspector, der Inspicient der Scene, die Theater-Diener, der Portier, die Theater-Wache, der Garderobier und die Garderobière, der Tischler, der Entrepreneur der Beleuchtung, der Buchdrucker ꝛc.

Theater-Cassirer.

Der Theater-Cassirer hat dem Rendanten eine Caution zu bestellen, er erhebt die Tages-Einnahme und besorgt die Tageszahlungen, führt darüber ein genaues Verzeichniß, und liefert die Überschüsse an den Rendanten ab.

Der Cassirer hält das Billetwesen und die Controle desselben in Ordnung, führt die specielle Aufsicht über die Controleure, Logenschließer und Billeteure und wacht über die genaue Befolgung der denselben ertheilten Instructionen.

Theatermeister.

Der Hof-Theatermeister gehört zu dem Hof-Bau-Personale und wird vom Ober-Hof-Marschall-Amte angestellt, derselbe ist aber dem Hof-Theater contractlich verpflichtet, auch den Theater-Gesetzen unterworfen und hat alle Anordnungen der Intendanten und, in deren Auftrage, des Hof-Theater-Directors pünctlich zu erfüllen. Derselbe richtet die Bühne zu den Vorstellungen ein, sorgt für die gute Aufbewahrung aller Decorationen, Vorsetzstücke und Requisiten und führt darüber ein genaues Inventarium, sowie eine Controle über die Leistungen des Theater-Malers. Über unbrauchbare

Utensilien oder Inventarien=Gegenstände hat derselbe dem Hof=Theater=Director zu berichten, welcher den Verkauf derselben veranlassen und den Ertrag an die Hof=Theater=Casse zur Vereinnahmung abliefern wird. Der Theatermeister führt die Aufsicht über die Beleuchtung und mit Hülfe der Theater=Wache die polizeiliche Aufsicht auf der Bühne.

Besondere Bestimmungen.

Gesuche der Schauspieler an den Landesherrn.

Über alle etwa direct an den Landesherrn gerichteten Gesuche und Vorstellungen der Mitglieder des Hof=Theaters oder fremder Künstler, welche das Hof=Theater und dessen Verwaltung betreffen, ist von Seiten des ersten Intendanten, zur Erwirkung der Allerhöchsten Resolution, ein schriftlicher Bericht zu erstatten.

Gastspiele.

Da für das Gastspiel fremder Sänger, Schauspieler und sonstiger Künstler nur eine beschränkte Summe im Etat des Hof=Theaters ausgeworfen ist, und dessen Zulassung außerdem große Vorsicht erfordert, indem das Zusammenspiel dadurch leicht unterbrochen und gestört wird, auch auf die Zeit dabei Rücksicht zu nehmen ist, so kann die Einladung zu Gastspielen nur von dem ersten Intendanten ausgehen, und werden alle an den Landesherrn direct etwa gelangenden derartigen Anträge dem ersten Intendanten zur Erledigung zugefertigt werden.

Fremde Schaustellungen an Vorstellungs=Tagen des Theaters.

In Gemäßheit des bestehenden polizeilichen Verbotes soll Niemanden gestattet werden, an den Vorstellungs=Tagen des Hof=Theaters öffentliche Schaustellungen und Productionen zu geben, durch welche die Einnahme des Theaters geschmälert werden kann. Der erste Intendant kann selbige jedoch gegen eine gewisse Abgabe an die Hof=Theater=Casse gestatten.

Urlaubsbewilligungen.

Urlaubsbewilligungen an die Mitglieder des Hof=Theaters, außer der contractlichen Urlaubs= oder Ferienzeit, kann der erste Intendant auf Acht Tage bewilligen. Eine längere Urlaubsbewilligung bedarf der Genehmigung des Landesherrn.

Repertoir.

Das Repertoir wird dem Landesherrn an einem bestimmten Tage der Woche vorgelegt, damit, Allerhöchsten Orts etwa befohlener Abänderungen wegen, zeitig die weiteren Anordnungen getroffen werden können.

Unvermeidliche, nach einmal erfolgter Feststellung des Repertoirs darunter Statt findende Abänderungen müssen Allerhöchsten Orts sofort gemeldet werden.

Veränderungen der Eintritts-Preise, so wie der Zahl der wöchentlichen Vorstellungen, auch der Anfangsstunden der Vorstellungen.

Dauernde Veränderungen der Eintrittspreise, so wie der Zahl der wöchentlichen Vorstellungen, auch der Anfangsstunde der Vorstellungen finden ohne specielle Genehmigung des Landesherrn nicht Statt.

Censur.

Die Censur der aufzuführenden Opern oder Stücke bleibt allein dem ersten Intendanten überlassen, welcher dafür verantwortlich ist, daß nichts auf die Bühne komme, was Anstoß, Aufregung oder Ärgerniß geben kann.

Rechtsverhältnisse.

Die bei dem Hof-Theater angestellten Schauspieler sind der Jurisdiction des Untergerichts am Orte unterworfen, die Disciplinar-Jurisdiction aber ist dem Ober-Hof-Marschall-Amte übertragen, welchem bei vorkommenden Fällen die zu dessen Competenz erwachsenen Angelegenheiten zu übergeben sind.

Die Intendanz steht in Theatersachen unter der Jurisdiction des zuständigen Obergerichts.

II. Die Concerte betreffend.

Die Concerte werden von dem ersten Intendanten für Rechnung des Hof-Theaters, unter Mitwirkung des Chefs des Orchesters, veranstaltet.

Die Mitglieder des Hof-Orchesters leisten die Instrumental-Musik, müssen aber dafür honorirt werden, so weit sie zu dieser Leistung dienstlich nicht verpflichtet sind.

Die Gesangs-Partien werden in der Regel von den contractlich dazu verpflichteten Hof-Opernsängern ausgeführt, jedoch ist auch für

die Mitwirkung ausgezeichneter fremder Sänger und Virtuosen in diesen Concerten möglichst zu sorgen, um den musikalischen Genuß zu erhöhen, die Theilnahme des Publicums stets rege zu erhalten und so viel thunlich zu vergrößern.

Die Casse und die Rechnungsführung der Concerte ist dem Rendanten des Hof-Theaters anvertrauet, welcher die Rechnung aufstellt und selbige den Belegen der Hof-Theater-Rechnung, unter einnahmlicher Berechnung des etwaigen Überschusses in letzterer beifügt.

III. Die Pensions-Anstalt des Hof-Theaters betreffend.

Von der Theater-Verwaltung ist zur Fundirung einer Pensions-Anstalt für das Hof-Theater ein Fonds gesammelt. Den Mitgliedern desselben ist ein Anspruch auf Pension nicht eingeräumt, und es wird der Fonds allein für Rechnung des Hof-Theaters verwaltet.

Die sich ergebenden Überschüsse werden unter pupillarischer Sicherheit zinsbar belegt und die Obligationen bei dem Ober-Hof-Marschall-Amte deponirt.

Dem Rendanten des Hof-Theaters ist die Casse und das Rechnungswesen anvertrauet.

Die jährliche Rechnung wird zugleich mit der Hof-Theater-Rechnung von den beiden Intendanten an das Finanz-Ministerium zur Revision eingereicht.

Dienst-Instruction

für einen

Hof-Theater-Director, Hof-Capellmeister und Ober-Regisseur eines Hof-Theaters.

1.

Dem Hof-Theater-Director wird die Leitung des Hof-Theaters, unter Oberaufsicht der Hof-Theater-Intendanz, übertragen; derselbe hat in allen vorkommenden zweifelhaften Fällen die Befehle der Hof-Theater-Intendanz einzuholen.

2.

Alle Engagements und Gastspiele müssen von der Intendanz bestätigt und alle Contracte von derselben unterschrieben werden.

Der Director ist verpflichtet und dafür verantwortlich, bei Vorschlägen von Engagements, Gastspielen und Anschaffungen aller Art, den festgesetzten jährlichen Etat nicht zu überschreiten.

3.

Der Director ist verantwortlich für die Regie jeder Vorstellung und Probe, für die Garderobe, Bibliothek, Beleuchtung, Decorationen, das Maschinenwesen, so wie für Aufrechthaltung der Ordnung auf der Bühne; auch muß derselbe in der Regel bei allen Vorstellungen gegenwärtig sein, und in Behinderungsfällen den Ober-Regisseur mit seiner Stellvertretung beauftragen.

4.

Der Director hat die Intendanz stets zeitig genug auf die ablaufenden Contracte, auf die etwa erforderliche Entlassung von engagir-

ten Mitgliedern, und auf das Engagement neuer Schauspieler, Sänger und Choristen aufmerksam zu machen, solche Engagements mittelst Correspondenz im Voraus einzuleiten und zu gehöriger Zeit die geordneten Vorschläge der Intendanz mitzutheilen. Derselbe ist überhaupt verpflichtet, dafür zu sorgen, daß alle Fächer des Schauspiels und der Oper stets gehörig besetzt sind.

5.

Der Hof-Capellmeister und der Ober-Regisseur stehen dem Director in allen artistischen Angelegenheiten berathend zur Seite.

Insbesondere

6.

hat der Director in allen Opern-Angelegenheiten, bei dem Engagement von Sängern und Choristen den Rath, so wie bei der Rollen-Vertheilung für die Oper, die Vorschläge des Hof-Capellmeisters zu berücksichtigen.

Dem Director steht jedoch in zweifelhaften Fällen bei der Rollen-Vertheilung die Entscheidung zu.

Die anzustellenden Choristen sind zuvor vom Hof-Capellmeister und von dem Chor-Director zu prüfen, und hat der Director das schriftliche Gutachten beider seinem Engagements-Vorschlage beizufügen.

Der Hof-Capellmeister muß dafür haften, daß die Mitglieder des Orchesters den Theaterdienst nie versäumen und die angesetzten Proben und Vorstellungen pünctlich zur Ausführung bringen.

Der Director nimmt mit dem Hof-Capellmeister Rücksprache wegen Anschaffung neuer und alter Opern. Der Hof-Capellmeister führt die desfallsige Correspondenz und legt selbige nebst Anführung der Preise der anzukaufenden Opern dem Director vor, welcher die Genehmigung der Intendanz einholt und den Hof-Capellmeister sodann mit dem Ankaufe beauftragt.

Alle Aufträge, für das Königliche Hof-Theater Noten aus- und abzuschreiben, gehen allein von dem Capellmeister aus, welcher nach geschehener Prüfung der Noten, die Rechnungen zu attestiren und an den Director abzuliefern hat.

Der Capellmeister ist für die richtige Ablieferung der Noten in die Bibliothek und deren Eintragung in die Bücher verantwortlich.

7.

Die Wahl und Besetzung der Opern und Stücke geht vom Director aus (conf. §. 6).

Derselbe erhält von der Intendanz ein Verzeichniß aller alten Stücke und Opern, welche im Laufe des Theater-Jahrs aufs Repertoir gebracht werden können.

Alle neue Stücke und Opern hat der Director zu prüfen, auszuwählen und der Intendanz zur Genehmigung vorzulegen. Der Ober-Regisseur ist verpflichtet, in Behinderungsfällen des Directors denselben bei Proben und Vorstellungen auf der Bühne zu vertreten.

8.

Die Lese- und Theater-Proben, sowie die Vorstellungen werden von dem Director, oder in dessen Behinderung, von dem Ober-Regisseur geleitet; auch kann der Director dem Ober-Regisseur die Einrichtung und Scenirung neuer oder alter Opern und Stücke oder auch einzelner Scenen in denselben auftragen, so wie seinen Vorschlag zur Besetzung von Stücken fordern.

Die Zeitbestimmung der Proben gebührt dem Director nach vorgängiger Berathung mit dem Hof-Capellmeister und dem Ober-Regisseur.

Die Wiederholung der Proben und Vorstellungen von bereits gegebenen Opern, kann dem Opern-Regisseur übertragen werden.

9.

Der Director, der Hof-Capellmeister und der Ober-Regisseur bilden eine Committee zur Bestimmung der Strafen nach den Theatergesetzen, und zur Ausfertigung der Straf-Verzeichnisse und der Strafzettel, welche am Tage vor der jedesmaligen Gagezahlung an die Hof-Theater-Casse abzuliefern sind, um die Geldstrafen durch Gageabzüge für die Pensions-Casse einzuziehen.

Strafmilderungen stehen nur der Hof-Theater-Intendanz zu.

10.

An einem bestimmten, von der Intendanz festzusetzenden Tage in jeder Woche versammeln sich der Director, der Hof-Capellmeister und

der Ober-Regisseur zu einer gemeinschaftlichen Conferenz, um neben Erledigung aller sonstigen etwa vorliegenden Geschäfte, namentlich das neue Repertoir zu berathen und festzusetzen, wobei dem Director die Entscheidung zusteht.

Das auf diese Weise entworfene Repertoir hat der Director unmittelbar nachher der Intendanz zur Genehmigung vorzulegen, und ist dasselbe danach den Mitgliedern des Hof-Theaters unverweilt zur Kenntniß zu bringen.

Bei Krankheitsfällen und Störungen anderer Art hat der Director sofort eine andere Vorstellung aus den Reserven anzusetzen, und die Intendanz davon zu benachrichtigen.

Jedes Mitglied der Intendanz erhält einen Tagsbericht, welcher von dem Director, dem Capellmeister, Ober-Regisseur, Regisseur und Chor-Director revidirt und bestätigt ist.

Ist dem Publicum irgend ein wichtiger Vorfall anzuzeigen, so geschieht dies durch den Ober-Regisseur, bei gewöhnlichen Vorfällen durch den Expedienten.

Der Director und der Ober-Regisseur haben darauf zu sehen, daß jede Vorstellung pünktlich beginne und daß die Zwischen-Acte nach Möglichkeit abgekürzt werden.

11.

Der Director erhält den Rapport der täglichen Einnahme und jeden Monat eine Übersicht aller etatsmäßigen Ausgaben.

12.

Der Director hat für den Ankauf neuer Stücke, so wie für das Ausschreiben der Rollen, für die Anfertigung und Anschaffung der erforderlichen Garderobe, Decorationen, Maschinerien und Beleuchtungs-Gegenstände, nach Maßgabe des jährlichen Etats, zu sorgen, muß alle desfallsigen Rechnungen prüfen, selbige durch seine Unterschrift verificiren, und mit den monatlichen Ausgabe-Verzeichnissen der verschiedenen Branchen am letzten Tage eines jeden Monats der Intendanz zur Genehmigung und Zahlbarmachung vorlegen.

Die Theater-Casse darf Zahlungen jeder Art nur nach vorgängiger schriftlicher Genehmigung der Intendanz leisten.

13.

Alle Contracte und Instructionen der Mitglieder und Officianten

des Hof-Theaters befinden sich in Verwahrung des Directors, welcher in Beziehung auf dieselben zur strengsten Discretion verpflichtet ist.

Demselben werden alle Theater-Gegenstände nach dem Inventario abgeliefert.

Der Director hat alle neuen Anschaffungen sofort in das Inventarium eintragen zu lassen, und ist für die gute Aufbewahrung und Instanderhaltung des gesammten Inventarii verantwortlich.

Die Intendanz kann die Revision des Inventarii zu jeder Zeit verfügen.

14.

Alle Inventarien-Gegenstände dürfen ausschließlich nur für das Königliche Hof-Theater benutzt werden.

Kein Gegenstand darf ohne Vorwissen und Anweisung des Directors zum Theatergebrauch verabfolgt werden.

15.

Die Ertheilung von Freibillets an fremde durchreisende Schauspieler, steht nur dem Director zu; jedoch kann eine solche Bewilligung sich nicht über drei Vorstellungen hinaus erstrecken.

Gäste und deren möglichst zu beschränkende Begleitung erhalten während der Zeit ihres Gastspiels freien Eintritt.

Für Schauspieler werden nur Freibillets ins Parterre gegeben, für Schauspielerinnen in die Logen des zweiten Ranges.

Schauspiel-Directoren, angesehene Dichter und Componisten bekommen Freibillets ins Parquet.

Für den ersten Rang dürfen von Seiten des Directors nie Freibillets ertheilt werden; für die Parquet-Logen nur unter ausdrücklicher Erlaubniß der Intendanz. Freibillets für Einheimische darf der Director nur mit Genehmigung der Intendanz ertheilen.

Plan des Residenz Schlosses.

Zweite Etage.

Zu den Anlagen
Am 48
49
51
52

Landschafts Saal
Servierzimmer
Fresken Zimmer
Gelbes Zimmer
Braunes Zimmer
Coursaal
Blaues Zimmer
Rosa Zimmer
Thronsaal
Grünes Zimmer
Kleine grüne Gallerie
Ballsaal
Coridor
Hofraum
Coridor
Rittersaal
Hofraum
Georgshalle
Porticus
Capelle

Garde du Corps
Cammerdiener
Heiducken
Leibjäger
Leibhusar
Livreebediente

Oefen od. Säulen

Plan des Residenz Schlosses.

Belle Etage.

Zu den Anlagen
No. 49
50
51
52

Treibhaus.
Bibliotheck.
Wache - Treppe
3 2 Dunkelblaue 1 Zimmer
1 Hell- 2 blaue Zim- 3 mer.
Billard
Service Zimmer
Goldener Saal.
Kleiner Speise Saal.
Coridor.
Hofraum.
Hofraum.
Coridor.
1 Zimmer. 2 rothe 3 Dunkel-
Hofraum.
Capelle.
Concert Saal.
Portikus

Garde du Corps
Cammerdiener
Heiducken
Leibjäger
Leibhusar
Livreebediente

Oefen od. Säulen

